



„Jagła” Chleb z kaszą z prosa mix 33%

„Jagła” Chleb z kaszą z prosa mix 33% – mieszanka do wyrobu chleba i innego drobnego pieczywa z dużą zawartością błonnika, ziarnem prosa, o wilgotnym miększu, ładnej strukturze, długo zachowującej świeżość. Mieszanka ma wysoką zawartość błonnika (20g w 100g mieszanki/ 4,9g w 100g gotowego produktu) i nie zawiera dodatków do żywności z numerem E, a głównymi składnikami są prosa, nasiona słonecznika i płatki pszenicy. Gotowy produkt ma wilgotny miększ, dobrą konsystencję i długo zachowuje świeżość. Z tej mieszanki można wypiekać chleby oraz bułki w różnych kształtach (okrągłe, owalne).

Podstawowa receptura	
„Jagła” Chleb z kaszą z prosa mix 33%	1,00 kg
Mąka pszenna typ 550	2,40 kg
Drożdże	0,18 kg
Woda	2,20 kg
Razem	5,78 kg

Receptura na bułki	
„Jagła” Chleb z kaszą z prosa mix 33%	0,84 kg
Mąka pszenna typ 550	2,00 kg
Drożdże	0,14 kg
Woda	1,82 kg
Razem	4,80 kg

Przygotowanie (chleb lub bułki):

Odważyć składniki zgodnie z recepturą i zamiesić ciasto. Miesić około 4 minuty na wolnych obrotach i około 4 minuty na szybkich obrotach. Temp. ciasta: około 24°C. Leżakowanie w dzieży około 15 minut.

Rozrost:

Chleb: ciasto odważyć i uformować kęsy o wadze 500 g. Wstawić do komory rozrostowej: temp. 37°C, wilgotność 60%. Czas fermentacji 35-40 minut.

Bułki: ciasto podzielić na presy o wadze 2,4 kg (30 szt.). Uformować według uznania.

Wstawić do komory rozrostowej o temp. 37°C i wilgotności 60%. Czas fermentacji 35-40 min. Naciąć wierzch pieczywa według uznania.

Wypiek:

Chleb: naciąć wierzch pieczywa według uznania, wypiekać z zaparowaniem w temp. 210°C. Czas wypieku około 40 minut.

Bułki: wypiekać z zaparowaniem w temp. 220-230°C przez około 14 minut.

Dystrybutor: