



„Sitkowy” Chleb Sitkowy mix 27% - bez E

„Sitkowy” Chleb Sitkowy mix 27% – mieszanka do produkcji tradycyjnego chleba koszyczkowego z udziałem mąki sitkowej. Chleb Sitkowy to mieszanka zawierająca mąkę żytnią sitkową T1400, która jest bogata w błonnik, minerały i przeciwutleniacze. Pozostałe składniki to naturalne surowce - pieczywo sitkowe wyprodukowane z mieszanki, która posiada „czystą etykietę”.

	Receptura podstawowa:	Receptura z kwasem naturalnym
„Sitkowy” Chleb Sitkowy mix 27%	3,00 kg	3,00 kg
Woda o temp.40°C do zalania mieszanki	4,90 kg	4,90 kg
Mąka pszenna typ 750	8,00 kg	8,00 kg
Drożdże	0,20 kg	0,20 kg
Woda chłodna do ciasta	2,00 kg	2,00 kg
Kwas naturalny	-	2,40 kg
Razem	18,10 kg	20,50 kg

Sposób wykonania:

Przygotowanie: mieszankę przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości ciepłej wody na około 60 minut. Następnie dodać pozostałe składniki i zamiesić ciasto.

Czas miesienia: 4 min. na wolnych obrotach i 4 minuty na szybkich, do dobrego wyrobienia ciasta.

Temp. ciasta ok. 24°C.

Po zamiesieniu należy zostawić ciasto do odpoczynku na około 20 min, a następnie podzielić na kęsy i ułożyć w koszyczkach wysypanych mąką. Kęsy poddać rozrostowi końcowemu na ok. 45 - 55 min.

Po upływie tego czasu wyrzucić z koszyczka na blachy lub aparaty załadownicze, posmarować wodą i wypiec.

Wypiek z mocnym zaparowaniem:

Temp. początkowa 230°C spadająca do 200°C. Po 1 minucie należy odprowadzić parę z komory wypiekowej. Czas wypieku dostosować do wielkości naważki, np. bochenek 500 g piecze się około 40-45 min.

Distributor: