



## „Światowid” mix 20%

„Światowid” mix 20% – 20% mieszanka do wypieku pieczywa z zawartością jogurtu. Gotowe wypieki charakteryzuje chrupiąca, grubsza skórka, która zapobiega przedwczesnemu wysychaniu miękkiszu. Zawarty w niej jogurt, sprawia, że gotowy chleb ma specyficzny delikatny smak.

### Receptura podstawowa:

„Światowid” mix 20%	1,00 kg
Mąka żytnia typ 720	0,625 kg
Mąka pszenna typ 500 lub 550	3,37 kg
Drożdże	0,067 kg
Woda (zimna)	3,70 kg
Razem	8,762 kg

### Sposób wykonania:

Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.

Czas miesienia: 3 min. wolne obroty, 10-12 min. szybkie obroty.

Gotowe ciasto przełożyć do miski nasmarowanej olejem.

Czas spoczynku: 90 min. w celu ukwaszenia się.

Wyłożyć ciasto na stół, podzielić na kęsy o wadze 460 g lub 560 g.

Kęsy zaokrąglić i odłożyć do rozluźnienia na 10-15 min.

Następnie wydłużyć kęsy i odłożyć ponownie do spoczynku.

Czas spoczynku: 20 min.

Uformować bochenki w kształcie węzła bądź wydłużyć i skręcić (bochenki podłużne).

Przełożyć do koszyków o odpowiednim kształcie.

Wypiek: po wygarowaniu wypiec w temp. 200-210°C przez 55-60 min.