



„Żytosław” Chleb żytni mix

„Żytosław” Chleb żytni mix 33% – 33% mieszanka do produkcji prawdziwego chleba żytniego ze 100% udziałem mąki żytniej, która może być bazą do produkcji chleba o długiej świeżości, gdzie można dodać bakalie lub orzechy lub suszone owoce (śliwka, żurawina) tworząc ciekawe wyroby, np. chleb żytni ze śliwką lub inne. Jakość pieczywa jest doskonała - stała kwasowość, zawsze taki sam smak, nie ma problemów z kruszeniem i zapewnia długotrwałe uczucie sytości. Dodatkową zaletą jest dobroczynny wpływ na zdrowie, szczególnie układu pokarmowego, dzięki wysokiej zawartości naturalnego błonnika, który wspomaga perystaltykę jelit.

Receptura podstawowa:

„Żytosław” Chleb żytni mix 33%	5,00 kg
Woda do namoczenia mieszanki	12,00 l
Mąka żytnia typ 720	10,00 kg
Woda dolewka	1,25 l
Drożdże	0,40 kg
Razem	28,65 kg

Sposób wykonania:

Mieszankę należy zamoczyć w całej ilości wody o temp. 45 - 50⁰C na 30 min.

Zamoczoną mieszankę odstawić do ciepłego miejsca lub garowni.

Następnie dodać pozostałe składniki i miesić. Czas miesienia: 4 min. wolno, 3 min. szybko lub 7 min.

wolno. Nie zaleca się zwiększania ilości drożdży przewidzianych w recepturze, gdyż może to powodować dziury w miększu chleba.

Temperatura ciasta 30⁰C.

Po sporządzeniu, ciasto dzielić na kęsy przy pomocy wody (nie mąki).

UWAGA: ciasto jest bardzo wolne.

Naważkę kęsów dostosować do form używanych w zakładzie.

Kęsy ciasta włożyć do foremki, wierzch wygładzić mokrą ręką i obficie posypać mąką żytnią.

Kęsy poddać pełnemu rozrostowi końcowemu na ok. 30 - 40 min.

Wypiek: 60 minut w temperaturze początkowej 240⁰C spadająca do 180⁰C.

Po zasadzeniu zaparować komorę wypiekową. Po około 7-10 min. odprowadzić parę z komory wypiekowej.

Pieczywo można kroić po jego całkowitym wystudzeniu po ok. 4 – 5 godzinach na niesmarowanych krajalnicach (w przypadku innych chlebów żytnich czas ten wynosi ok. 12 godz.)

Chleb ten jest chlebem foremkowym.

Dystrybutor: