

Chleb Bawarski 50

Wyjątkowo smaczny chleb



CRE DIN®

Chleb Bawarski 50

Unikalna receptura **Chleba Bawarskiego 50** oparta jest na wyselekcjonowanych gatunkach mąki żytniej, pszennej i pełnoziarnistej orkiszowej z dodatkiem naturalnego słodku żytniego i zakwasu orkiszowego. Przyprawa bawarska – kompozycja kminku, kolendry, anyżu i kminu rzymskiego – wzbogaca Chleb Bawarski o subtelny, korzenny smak i aromat.

Skład Chleba Bawarskiego dodatkowo wzbogaca siemię lniane, nasiona słonecznika, oraz płatki ziemniaczane naturalnie zapewniające dłuższą wilgotność chleba, a do jego wyrobu używane są wyłącznie najwyższej jakości surowce.

Propozycja receptury:

Chleb Bawarski 50	1000 g
Mąka pszenna typ 650	500 g
Mąka żytnia typ 720	500 g
Drożdże	30 g
Woda	1200 g
Razem	3230 g

Metoda:

Chleb Bawarski 50 wraz z mąką wymieszać z 1100 g wody do uzyskania jednolitej konsystencji.

Czas spoczynku: 10 min.

Rozpuścić drożdże w 100 g wody i dodać je do wcześniej wymieszanych składników.

Czas mieszania: 8 min. na wolnych obrotach
2 min. na szybkich obrotach

Temp. ciasta: 26-28 °C

Czas fermentacji wstępnej: ok. 30 min.

Naważka: 340 g lub 875 g

Czas fermentacji końcowej: ok. 40 min.

Temp. pieczenia: 265-210 °C

Czas pieczenia: ok. 35 min. zaparować
odciągnąć parę po 10 min.



NAJWYŻSZA JAKOŚĆ SUROWCÓW

CRE DIN