

- wysoka zawartość błonnika
- bogaty skład:
 - proso
 - słonecznik
 - siemie lniane
- łatwość utrzymania ciężkich dodatków: ziarna, orzechy, świeże lub suszone owoce i warzywa
- receptura oparta na zakwasie żytnim
- bogaty smak, intensywny aromat, chrupiąca skórka i długo utrzymująca się świeżość



R1 - Chleb Duński



R3 - Chleb orzechowy



R2 - Chleb marchewkowo - dyniowy

RECEPTURY	R1	R2	R3	R4	R5
NAMOCZYĆ 1 DZIEŃ WCZEŚNIEJ					
Zakwas żytni suszony Bakels	160 g	160 g	160 g	160 g	160 g
Woda (60°C)	2500 g	1250 g	1560 g	1560 g	1560 g
Słonecznik	1900 g	630 g	950 g	1260 g	950 g
Siemie lniane	630 g	300 g	300 g	300 g	300 g
Dynia	300 g	950 g	-	-	-
Mąka żytnia T720	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g
Duński Mix	1900 g	1900 g	1900 g	1900 g	1900 g
Sól	40 g	40 g	60 g	40 g	40 g
Słód jęczmienny Bakmalt	160 g	160 g	160 g	160 g	160 g
Drożdże	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Woda	1250 g	1250 g	1250 g	1250 g	1250 g
Marchewka świeża tarta	-	500 g	-	-	-
Orzechy włoskie	-	-	950 g	-	-
Żurawina suszona	-	-	-	630 g	-
Mix owoców suszonych (daktyle, rodzynki, morela, żurawina)	-	-	-	-	950 g
METODA	i/lub posypać mąką lub ziarnami, - temp. startowa: 250°C, - zaparowanie: 20 s, - temp. wypieku: 190°C, - piec przez: 2 min, - otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary, - piec przez kolejne 48 min.				
- miesienie: 10 min wolno, 2 min szybko,					
- temperatura ciasta: 28 - 30°C,					
- leżakowanie: 40 min,					
- podzielić ciasto na kęsy, stosować dowolne foremki,					
- garowanie: T 35°C, W 55%, t 50 min,					
- naciąć wierzch wyrobów według uznania					