



CRÉDIN®

CHLEB Z PIECA



CHLEB Z PIECA

METODA BEZPOŚREDNIA

Receptura:

| | |
|--------------------|--------|
| CHLEB Z PIECA 25 | 1000 g |
| Mąka żytna T-720 | 800 g |
| Mąka pszenna T-750 | 3200 g |
| Drożdże | 60 g |
| Woda | 3750 g |

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki.

Czas mieszania: 5 min. wolne, 15 min. szybkie obroty

Temp. ciasta: 24-26°C

Fermentacja wstępna: ok. 120 min.

Naważka: 650 g/1 szt.

Uformować bochenki do koszyków posypanych mąką ziemniaczaną.

Następnie włożyć do komory fermentacyjnej.

Fermentacja końcowa:

ok. 40-50 min.

Temp. pieczenia: 240-210 °C

Zaparowanie.

Czas pieczenia: ok. 35 - 40 min.

CHLEB Z PIECA

OPÓZNIONY ROZROST

Receptura:

| | |
|--------------------|------|
| CHLEB Z PIECA 25 | 1000 |
| Mąka żytna T-720 | 800 |
| Mąka pszenna T-750 | 3200 |
| Drożdże | 60 |
| Woda | 3750 |

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki.

Czas mieszania: 5 min. wolne, 15 min. szybkie obroty

Temp. ciasta: 24-26 °C

Fermentacja wstępna: ok. 60 min.

Naważka: 650 g/1 szt

Uformować bochenki do koszyków posypanych mąką ziemniaczaną i odłożyć do chłodni temp. 2-4 °C na 12 do 16 godzin.

Następnie wyjąć z chłodni i pozostawić w temperaturze pokojowej na ok 30 min. po czym włożyć do komory fermentacyjnej.

Fermentacja końcowa: ok. 40 min.

Temp. pieczenia: 240-210 °C,

zaparowanie.

Czas pieczenia: ok. 35-40 min.



BUŁKA Z PIECA

METODA BEZPOŚREDNIA

Receptura:

| | |
|--------------------|--------|
| CHLEB Z PIECA 25 | 1000 g |
| Mąka żytna T-720 | 800 g |
| Mąka pszenna T-750 | 3200 g |
| Drożdże | 60 g |
| Woda | 3750 g |

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki.

Czas mieszania: 5 min. wolne, 15 min. szybkie obroty

Temp. ciasta: 24-26°C

Fermentacja wstępna: ok. 120 min.

Naważka: 150 g/1 szt.

Uformować bułki do kastli posypanych mąką ziemniaczaną i włożyć do komory fermentacyjnej.

Fermentacja końcowa:

ok. 40-50 min.

Po tym czasie bułki odwrócić i ułożyć na taśmie.

Temp. pieczenia: 240-210 °C

Zaparowanie.

Czas pieczenia: ok. 18-22 min.

BUŁKA Z PIECA

OPÓZNIONY ROZROST

Receptura:

| | |
|--------------------|------|
| CHLEB Z PIECA 25 | 1000 |
| Mąka żytna T-720 | 800 |
| Mąka pszenna T-750 | 3200 |
| Drożdże | 60 |
| Woda | 3750 |

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki.

Czas mieszania: 5 min. wolne, 15 min. szybkie obroty

Temp. ciasta: 24-26 °C

Fermentacja wstępna: ok. 60 min.

Naważka: 150 g/1 szt

Uformować bułki do kastli posypanych mąką ziemniaczaną i odłożyć do chłodni temp. 2-4 °C na 12 do 16 godzin.

Następnie wyjąć z chłodni i pozostawić w temperaturze pokojowej na ok 30 min. po czym włożyć do komory fermentacyjnej.

Fermentacja końcowa: ok. 40 min.

Po tym czasie bułki odwrócić

i ułożyć na taśmie.

Temp. pieczenia: 240-210 °C,

zaparowanie.

Czas pieczenia: ok. 18-22 min.

