

KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30

Duży wybór pysznych wyrobów!

30% MIESZANKA DO WYROBU CHLEBA
ORKISZOWEGO I DROBNYCH WYPIEKÓW.



Zdjęcia upieczonej najlepszej!



KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30



Chleb foremkowy z pełnego ziarna orkiszowego 750 g x 24 szt.

Zaczyn:

nasiona słonecznika	2,500 kg
woda	0,800 kg
łącna ilość zaczynu	3,300 kg

czas pęcznienia: ok. 2 godziny

Ciasto:

zaczyn	3,300 kg
KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30	3,000 kg
KOMPLET Kwas Żytni	0,400 kg
zakwas piekarniczy 16 °S/wydajność 160	- kg
zakwas płynny 27 °S/wydajność 220	- kg
mąka orkiszowa pełnoziarnista	6,000 kg
drożdże	0,200 kg
woda	ok. 7,000 kg
łącna ilość	ok. 19,900 kg

Dekoracja:

nasiona słonecznika	1,000 kg
łącna ilość	ok. 20,900 kg

zakwas piekarniczy 16 °S

3,300 kg	3,300 kg
3,000 kg	3,000 kg
- kg	- kg
0,800 kg	- kg
- kg	0,500 kg
6,000 kg	6,200 kg
0,200 kg	0,200 kg
ok. 6,600 kg	ok. 6,600 kg
ok. 19,900 kg	ok. 19,800 kg

zakwas płynny 27 °S

3,300 kg	3,300 kg
3,000 kg	3,000 kg
- kg	- kg
- kg	0,500 kg
6,200 kg	6,200 kg
0,200 kg	0,200 kg
ok. 6,600 kg	ok. 6,600 kg
ok. 19,800 kg	ok. 19,800 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	10 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	2 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	ok. 27 °C
czas gary ciasta:	ok. 20 minut
naważka ciasta:	0,800 kg

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, uformować i obtoczyć w nasionach słonecznika (50 g na szt.). Chleb włożyć do foremek, naciąć skrobką do samego dna i odstawić do garowania.

czas gary

kawałków ciasta: ok. 35 minut w temp. 30 °C i względnej wilgotności 70%

Po upływie czasu gary upiec pod parą. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na ok. 10 minut.

temp. pieczenia:	ok. 240 °C spadająca do 200 °C
czas pieczenia:	55 - 60 minut

RADA MISTRZA:
DLA WZMOCNIENIA SMAKU
MOŻNA DODAĆ 0,25% SOLI.



Bułeczki orkiszowe na maślance

65 g x 240 szt.

Ciasto:

KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30	3,000 kg
KOMPLET Pluspan surgelation	0,300 kg
mąka orkiszowa, typ 630	7,000 kg
nasiona słonecznika	0,400 kg
nasiona sezamu	0,300 kg
drożdże	0,400 kg
maślanka	1,500 kg
woda	ok. 4,700 kg

łączna ilość ok. 17,600 kg

Dekoracja:

nasiona słonecznika	0,600 kg
nasiona sezamu	0,600 kg

łączna ilość mieszanki dekoracyjnej 1,200 kg

łączna ilość ok. 18,800 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 4 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna) 8 minut – drugi bieg

temp. ciasta: ok. 24 °C

czas gary ciasta: 10 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy i odstawić do odprężenia.

naważka ciasta: 2,200 kg (taca 30)

Odciąć bułki na dzielarce, zaokrąglić, zwilżyć, obtoczyć w mieszance dekoracyjnej (5 g / sztukę), ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

czas gary bułek: ok. 45 minut w temp. 30 °C i względnej wilgotności 70%

Następnie upiec pod parą.

temp. pieczenia: ok. 240 °C

czas pieczenia: ok. 18 minut

RADA MISTRZA:

ZAMIAST MAŚLANKI MOŻNA UŻYĆ 1,500 KG JOGURTU NATURALNEGO. WTEDY WYPIEK BĘDZIE SIĘ NAZYWAŁ BUŁECZKI ORKISZOWE NA JOGURCIE.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30



Chleb z pełnego ziarna orkiszu wyrazisty w smaku, wypiekany luzem 500 g x 32 szt.

Zaczyn:

nasiona słonecznika	0,800 kg
nasiona sezamu	0,400 kg
woda	0,400 kg
łączna ilość zaczynu	1,600 kg

Ciasto:

zaczyn	1,600 kg
KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30	3,000 kg
mąka orkiszowa pełnoziarnista	7,000 kg
drożdże	0,250 kg
woda	ok. 7,500 kg
łączna ilość	ok. 19,350 kg

Dekoracja:

nasiona słonecznika	0,400 kg
nasiona sezamu	0,400 kg
łączna ilość mieszanki dekoracyjnej	0,800 kg
łączna ilość	ok. 20,150 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 5 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna) 7 minut – drugi bieg

temp. ciasta: ok. 27 °C

czas gary ciasta: 20 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, uformować, zwilżyć i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej (25 g / sztukę), umieścić w koszykach i odstawić do garowania.

naważka ciasta: 0,600 kg

czas gary

kawałków ciasta: ok. 35 minut w temp. 30 °C
i względnej wilgotności 70%

Po upływie czasu gary chleb wyłożyć na aparaty załadownicze, naciąć i wsunąć do pieca i zaparować. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na ok. 10 minut.

temp. pieczenia: ok. 240 °C spadająca do 190 °C

czas pieczenia: ok. 45 minut

RADA MISTRZA:
DLA WZMOCNIENIA SMAKU
MOŻNA DODAĆ 0,25% SOLI.



Chleb z pełnego ziarna orkiszu wypiekany luzem

500 g x 29 szt.

Ciasto:

KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30	3,000 kg
mąka orkiszowa pełnoziarnista	7,000 kg
drożdże	0,250 kg
woda	ok. 7,500 kg
łączna ilość	ok. 17,750 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	5 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	7 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	ok. 27 °C
czas gary ciasta:	20 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, uformować, obtoczyć w mące orkiszowej pełnoziarnistej i umieścić w koszykach i odstawić do garowania.

naważka ciasta:	0,600 kg
czas gary	
kawałków ciasta:	ok. 35 minut w temp. 30 °C i względnej wilgotności 70%

Po upływie czasu gary chleb wyłożyć na aparaty załadownicze, naciąć, wsunąć do pieca i zaparować. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na ok. 10 minut.

temp. pieczenia:	ok. 240 °C spadająca do 190 °C
czas pieczenia:	ok. 45 minut

Bułki orkiszowe pełnoziarniste

70 g x 210 szt.

Ciasto:

KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30	3,000 kg
KOMPLET Pluspan surgelation	0,300 kg
mąka orkiszowa pełnoziarnista	7,000 kg
drożdże	0,400 kg
olej roślinny	0,200 kg
woda	ok. 6,000 kg
łączna ilość	ok. 16,900 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	4 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	8 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	24-26 °C
czas gary ciasta:	ok. 10 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy i odstawić do odprężenia.

naważka ciasta:	2,400 kg (taca 30)
------------------------	--------------------

Bułki odciąć na dzielarce (można zaokrąglić), ułożyć na blachach i odstawić do garowania. Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i zaparować.

czas gary bułek:	ok. 40 minut w temp. 30 °C i względnej wilgotności 70%
temp. pieczenia:	ok. 240 °C
czas pieczenia:	ok. 18 minut

RADA MISTRZA:

DLA WZMOCNIENIA SMAKU
MOŻNA DODAC 0,25% SOLI.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30



Ciabata orkiszowa z oliwkami

135 g x 135 szt.

Ciasto:

KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30	3,000 kg
KOMPLET Pluspan surgelation	0,300 kg
mąka orkiszowa, typ 630	7,000 kg
drożdże	0,200 kg
oliwa z oliwek	0,400 kg
woda	ok. 6,300 kg
łącznie ilość	ok. 17,200 kg

Dodatki:

pokrojone zielone oliwki	2,400 kg
łącznie ilość	ok. 19,600 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto, pod koniec miesienia dodać odsączone oliwki.

czas miesienia:	4 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	8-10 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	24-26 °C

Ciasto wyłożyć do naoliwionej wanienki i odstawić do garowania.

czas odprężania: ok. 60 minut
w temperaturze pokojowej

Po upływie czasu gary na posypany mąką stół wyłożyć ciasto, posypać mąką i delikatnie rozwałkować. Następnie podzielić na kawałki, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka ciasta: 0,150 kg

czas gary

kawałków ciasta: ok. 20 minut w temp. pokojowej

Po upływie czasu gary upiec pod parą.

temp. pieczenia: ok. 240 °C spadająca do 200 °C

czas pieczenia: ok. 18 minut



Wiejskie bułki orkiszowe

70 g x 210 szt.

Ciasto:

KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30	3,000 kg
KOMPLET Pluspan surgelation	0,300 kg
mąka orkiszowa, typ 630	7,000 kg
drożdże	0,400 kg
woda	ok. 5,900 kg
łącna ilość	ok. 16,600 kg

Dodatki:

szynka pokrojona w kosteczkę	0,750 kg
kukurydza z puszki, odsączona	0,750 kg

Dekoracja:

nasiona sezamu	1,000 kg
łącna ilość	ok. 19,100 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Pod koniec mieszenia dodać pokrojoną szynkę, kukurydzę i odstawić do garowania.

czas miesienia: 4 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna) 8 minut – drugi bieg

temp. ciasta: 24-26 °C

czas gary ciasta: ok. 10 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy i odstawić do odprężenia.

naważka ciasta: 2,400 kg (taca 30)

Bułki odciąć na dzielarce, zwilżyć, obtoczyć w sezamie, ułożyć na blachach i odstawić do garowania. Następnie upiec bułki upiec pod parą.

czas gary bułek: ok. 45 minut w temp. 30 °C
i względnej wilgotności 70%

temp. pieczenia: ok. 240 °C

czas pieczenia: ok. 18 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30



Słodkie bułki orkiszowe

115 g x 165 szt.

Ciasto:

KOMPLET Chleb Orkiszowy Variant 30	3,000 kg
KOMPLET Pluspan surgelation	0,300 kg
mąka orkiszowa, typ 630	7,000 kg
cukier	1,500 kg
masło	0,400 kg
nasiona sezamu	0,400 kg
drożdże	0,600 kg
woda	ok. 5,400 kg
łącna ilość	ok. 18,600 kg

Dodatki:

żurawina	1,200 kg
----------	----------

Dekoracja:

nasiona sezamu	0,500 kg
cukier kryształ (ozdobny)	0,350 kg
łącna ilość mieszanki dekoracyjnej	0,850 kg
łącna ilość	ok. 20,650 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto, pod koniec miesienia dodać żurawinę. Odstawić do garowania.

czas miesienia:	4 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	8 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	24 °C
czas gary ciasta:	10 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy i odstawić do odprężenia.

naważka ciasta: 1,800 kg (taca 30)

Bułki odciąć na dzielarce, zwilżyć, obtoczyć w mieszance dekoracyjnej, złączyć po dwie bułki, ułożyć na blachach wyłożonych papierem do pieczenia i odstawić do garowania. Następnie naciąć bułki wzdłuż i upiec pod parą.

czas gary bułek:	ok. 60 minut w temp. 30 °C i względnej wilgotności 70%
temp. pieczenia:	ok. 220 °C
czas pieczenia:	ok. 15 minut