

KOMPLET 3 Prakłosy

Oryginalny chleb o pradaawnej sile!

SKONCENTROWANA MIESZANKA DO WYPIEKU MIESZANEGO
PIECZYWA. ZAWIERA PSZENICĘ ORKISZ, PSZENICĘ SAMOPSZĘ
ORAZ NASIONA CHIA (*SALVIA HISPANICA*).



Zdobrych ubliwaczy najłepsze!

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



KOMPLET 3 Prakłosy

Oryginalny chleb o pradaawnej sile!





ORYGINALNY CHLEB O PRADAWNEJ SILE!

2 odmiany pradowego zboża: SAMOPSZA i ORKISZ

Ojczyzną pszenicy SAMOPSZY są tereny położone między Eufratem a Tygrysem. SAMOPSZA ma bardzo łagodny, lekko orzechowy aromat, a pieczywo z niej wypiekane ma charakterystyczną, żółtawą barwę. SAMOPSZA i ORKISZ należą do zbóż oplewionych. Plewa chroni ziarno przed negatywnym wpływem warunków otoczenia i zapewnia dłuższą trwałość zboża.

Rodzimym terenem upraw ORKISZU jest Azja Przednia i Afryka Północna. Już w XII wieku uważano ORKISZ za jedną z najważniejszych odmian zbóż. Był głównym elementem ówczesnej nauki o żywieniu. Zalety ORKISZU nie straciły na aktualności. Również smak ORKISZU przekonuje: jest słodkawy.

Nasiona CHIA (*Salvia hispanica*)

CHIA jest to gatunek szalwii (*Salvia hispanica*), pochodzący z Meksyku. Nasiona CHIA są dla człowieka bogatym źródłem kwasów tłuszczowych omega-3. W smaku są lekko orzechowe i charakteryzują się wysokim stopniem pęcznienia.

Mieszanka KOMPLET 3 PraKłosy pozwala uzyskać wyjątkowe pieczywo o pełnym aromacie i dużej porowatości, będące lekkim, a zarazem pełnowartościowym przysmakiem.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

3 PRA- KŁOSY



KOMPLET 3 Prakłosy

Oryginalny chleb o pradaawnej sile!

Chleb rustykalny

200-300 g, około 49-69 sztuk

KOMPLET 3 Prakłosy	3,50 kg
mąka orkiszowa, typ 630	6,50 kg
drożdże	0,10 kg
woda	około 7,30 kg
łącna ilość	około 17,40 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.
Po wyrobieniu ciasto przełożyć do naoliwionej wanienk
i odstawić do garowania.

czas miesienia:	5 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	5 minut – 2. bieg
(ciasto musi odchodzić od ścianek dzieży)	
temperatura ciasta:	20-22°C
czas gary ciasta:	1,5-2 godziny
	w temperaturze pokojowej

Po upływie czasu gary rozważyć ciasto na kęsy i nadać im pożądaną kształt. Następnie ułożyć uformowane chleby (szwem do dołu) na podkładach lub koszyczkach posypanych mąką żytnią, przykryć folią i odstawić do garowania.

naważka ciasta:	0,25-0,35 kg
czas gary:	1-1,5 godziny
	w temperaturze pokojowej

Po upływie czasu gary przełożyć chleby na aparaty załadownicze, odwracając je szwem do góry, wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia:	230°C spadająca do 210°C
czas pieczenia:	około 30 minut

RADA MISTRZA:

RUSTYKALNY CHARAKTER PIECZYWA
Z KOMPLET 3 PRAKŁOSY PODKRĘŚLI
DOBRE WYPIECZENIE.

RADA TA DOTYCZY WSZYSTKICH RECEPTUR.



Chleb rustykalny - wersja dla niecierpliwych

350 g, około 43 sztuki

KOMPLET 3 Prakłosy	3,50 kg
mąka orkiszowa, typ 630	6,50 kg
drożdże	0,30 kg
woda	około 6,50 kg
łącna ilość	około 16,80 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	5 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	5 minut – 2. bieg
(ciasto musi odchodzić od ścianek dzieży)	
temperatura ciasta:	24-26°C
czas gary ciasta:	35 minut

Po upływie czasu gary rozważyć ciasto na kęsy i nadać im pożądaną kształt. Następnie ułożyć uformowane chleby (szwem do dołu) na podkładach lub koszyczkach posypanych mąką żytnią i odstawić do garowania.

naważka ciasta:	0,40 kg
czas gary:	35-45 minut
(parametry garowni: temperatura 30°C, wilgotność 70%)	

Po upływie czasu gary przełożyć chleby na aparaty załadownicze, odwracając je szwem do góry, wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia:	230°C spadająca do 210°C
czas pieczenia:	40-45 minut

Z dobrego upieczenia - na lepsze!

KOMPLET 3 Prakłósy

Oryginalny chleb o pradaawnej sile!



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Chrupiące bułeczki

85 g, około 185 sztuk

Ciasto przygotować według receptury na **Chleb rustykalny** - wersja dla niecierpliwych (należy zmniejszyć ilość drożdży z 0,30 do 0,10 kg). Od razu po zakończeniu miesienia ciasto rozwałczyć na presy, podzielić na dzielarce i zaokrąglić.

naważka presy: 3,00 kg

Kawałki ciasta ułożyć na podkładach i odstawić do garowania w temperaturze pokojowej.

czas gary: 1,5-2 godzin

Następnie delikatnie uformować podłużne bułki, obtoczyć w mące żytniej i ułożyć szwem do dołu na posypanych mąką podkładach. Odstawić do garowania w temperaturze pokojowej.

czas gary bułek: 1-1,5 godziny

Po upływie czasu gary przełożyć bułki szwem do góry na aparaty załadownicze, wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia: 230°C spadająca do 210°C

czas pieczenia: 22-25 minut

3 PRA- KŁOSY



Półbagietki wiejskie

95 g, około 160 sztuk

KOMPLET 3 Prakłosy	3,50 kg
mąka orkiszowa, typ 630	6,50 kg
olej roślinny	0,20 kg
drożdże	0,10 kg
woda	około 7,50 kg
	około 17,80 kg

Dekoracja:	
nasiona sezamu	0,60 kg
łącna ilość	około 18,40 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.
Po wyrobieniu ciasto przełożyć do naoliwionej wianienki i odstawić do garowania.

czas miesienia:	5 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	10 minut – 2. bieg
	(ciasto musi odchodzić od ścianek dzieży)

temperatura ciasta:	25°C
czas gary ciasta:	18-20 godzin
	w temperaturze 5-7°C

Po upływie czasu gary ciasto wyłożyć na zwilżony wodą blat i podzielić na podłużne kęsy. Następnie przełożyć kęsy ciasta na blachy wyłożone papierem pergaminem, posypać solą, kminkiem lub sezamem (3-4 g na sztukę) i odstawić do garowania.

naważka:	110 g
czas gary	
kęsów ciasta:	20-25 minut
	w temperaturze pokojowej

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia:	230°C spadająca do 210°C
czas pieczenia:	30-35 minut

Z dobrego przepieczy najlepsze!

