

KOMPLET Chleb Altenburger 30

30% SKONCENTROWANA MIESZANKA DO PRODUKCJI
AROMATYCZNEGO CHLEBA MIESZANEGO.



Z dobrego upieciesz najlepsze!



KOMPLET Chleb Altenburger 30

AROMATYCZNY CHLEB MIESZANY.



Chleb Altenburger receptura podstawowa

KOMPLET Altenburger 30	22,000 kg
mąka pszenna, typ 550	50,000 kg
drożdże	2,200 kg
woda	45,000 kg
<hr/>	
łącna ilość	119,200 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	5 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	8-10 minut – 2. bieg
temperatura ciasta:	25°C
czas gary:	25 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć, uformować chleby, włożyć do koszyczków i odstawić do garowania.

naważka:	0,5 kg lub 1,0 kg
czas gary:	30-40 minut

Następnie wyłożyć na aparaty załadownicze, wsunąć do pieca i zaparować. Po 3 minutach otworzyć wyciąg.

temperatura pieczenia:	240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia:	40 minut / chleb 0,5 kg
	60 minut / chleb 1,0 kg



REKLAMA OGÓLNA
PROPOZYCJA PODANIA

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl