

KOMPLET Chleb Pasterski 20

20% MIESZANKA DO WYROBU CHLEBA
MIESZANEGO Z DODATKIEM JOGURTU.



Z dobrego upieciesz najlepsze!

PROPOZYCYJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



KOMPLET Chleb Pasterski 20

WIĘCEJ CZASU, WIĘCEJ ŚWIEŻOŚCI, WIĘCEJ AROMATU, PO PROSTU CHLEB PASTERSKI

Odkryj bogactwo smaku i aromatu ukryte w oryginalnym kształcie!

Składniki, sposób wyrobu ciasta i wypieku – oto tajemnica oryginalnego chleba Pasterskiego. To dlatego pod apetyczną, chrupką skórką, ukrywa się wilgotny miękisz. Robienie kanapek z tego pieczywa to czysta przyjemność.

Dodatek jogurtu zapewnia niezwykły smak. To pieczywo na każdy dzień dla wszystkich smakoszy! Skosztuj też bułek!

Czy to w formie chleba, czy też w formie bułki, specjał ten dzięki swojemu pierwotnemu smakowi to czysta przyjemność dla wszystkich smakoszy chleba.





Chleb Pasterski

31 sztuk x 750 g

Ciasto:

KOMPLET Chleb Pasterski zo	3,000 kg
mąka pszenna, typ 550	10,000 kg
mąka żytnia, typ 720	2,000 kg
drożdże	0,200 kg
woda	około 11,200 kg
łączna ilość	około 26,400 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia:	3 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	8-10 minut – drugi bieg (ciasto musi odchodzić od ścian dzieży)

Po zakończeniu procesu zagniatania ciasto ułożyć w lekko naoliwionej waniencie.

temperatura ciasta:	25°C
czas gary ciasta:	90 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić nadając im okrągły kształt i odstawić na 10 minut.

waga jednostkowa: 0,850 kg

Kawałki ciasta wyrobić nadając im podłużny kształt i odstawić na kolejne 20 minut do spoczynku. Następnie podzielić bochenki chleba krawędzią ręki na trzy części (lekko wgnieść), końce ciasta nałożyć na siebie, lekko posypać mąką, odwrócić wierzchem na bok, ułożyć na aparatach i upiec pod parą.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia: 65 minut

RADA MISTRZA:

W PRZYPADKU WIĘKSZEJ ILOŚCI CIASTA,
NP. „PODWÓJNA RECEPTURA”,
ILOŚĆ DROŻDŻY ZMNIJSZYĆ O 30%.
ILOŚĆ WODY ZALEŻY OD JAKOŚCI MĄKI.

Z dobrego upieciesz najlepszego!

KOMPLET Chleb Pasterski 20

Bułeczki Pasterskie

Wyrobić ciasto według receptury na **Chleb Pasterski**.

temperatura ciasta: 25°C
czas gary ciasta: 60 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić nadając im okrągły kształt i odstawić na 15 minut do spoczynku.

waga jednostkowa: 2,000 kg (presa 30 sztuk)



Następnie wycisnąć kawałki ciasta i nadać im okrągły kształt. Kawałki ciasta powinny być obtoczone mąką. Ułożyć na podkładach do garowania lub na blachach perforowanych i odstawić do wygarowania.

czas gary
kawałków ciasta: 20-25 minut
w temperaturze 35°C
i wilgotności 75%

Po upływie czasu gary kawałki ciasta ułożyć na aparatach lub wsunąć do pieca bezpośrednio na blasze. Przed wsunięciem do pieca naciąć wierzch kawałków ciasta i upiec pod parą.

temperatura pieczenia: jak do wypieku bułek
czas pieczenia: 20-23 minut

Z dobrego upieciesz najłepsze!