

# KOMPLET Marathon 35

Na siłę i wytrwałość w sporcie, pracy i szkole!

35% MIESZANKA DO WYPIEKU CHLEBA I BUŁEK.



## Chleb Marathon

### Ciasto:

<b>KOMPLET Chleb Marathon 35</b>	3,60 kg
mąka pszenna, typ 550	3,60 kg
mąka żytnia, typ 720	2,80 kg
drożdże	0,30 kg
woda	6,30 kg
	16,60 kg

### Dekoracja:

pestki dyni	1,30 kg
łączna ilość	17,90 kg

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

<b>czas miesienia:</b>	5 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	4 minuty – 2. bieg
<b>temperatura ciasta:</b>	26°C
<b>czas gary ciasta:</b>	20 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć na kęs, zaokrąglić i lekko wydłużyć. Następnie zwilżyć je wodą, obtoczyć w pestkach dyni, włożyć do foremek i odstawić do garowania.

<b>naważka:</b>	0,650 kg / foremka 21x11x7 cm
<b>czas gary:</b>	40-50 minut

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i zaparować.

<b>temperatura pieczenia:</b>	240°C spadająca do 200°C
<b>czas pieczenia:</b>	45 minut

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