

KOMPLET Chleb Vitalego 20

SKONCENTROWANA 20% MIESZANKA DO WYPIEKU PIECYWA
MIESZANEGO Z DODATKIEM SŁODU JĘCZMIENNEGO.



Z dobrego upiekania komplety!

PROPOZYCJA PODDAJĄCY REKLAMIA OGÓLNA



KOMPLET Chleb Vitalego 20



Zalety mieszanki:

- Bezpośrednia metoda przygotowania ciasta.
- Łatwość wykonania.
- Różnorodność zastosowań.
- Wyraźny smak i aromat słoju jęczmiennego.
- Rustykalny wygląd pieczywa.



Receptura podstawowa

KOMPLET Chleb Vitalego 20	2,00 kg
mąka pszenna typ 750	2,50 kg
mąka żytnia typ 720	5,50 kg
drożdże	0,15 kg
woda	7,00 kg
łączna ilość	17,15 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia:	8 minut – wolne obroty 2 minuty – szybkie obroty
------------------------	---

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta:	26°C
czas gary ciasta:	45 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, ułożyć w koszykach wysypanych mąką żytnią zwinięciem do dołu i odstawić do garowania.

naważka:	0,85 kg
czas gary kęsów ciasta:	około 45 minut

Po upływie czasu gary kęsy wyłożyć na aparaty załadownicze, odstawić na około 10 minut, następnie wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku:	50-60 minut
temperatura wypieku:	240°C spadająca do 180°C

Chleb z mąką orkiszową

KOMPLET Chleb Vitalego 20	2,00 kg
mąka orkiszowa typ 680	2,50 kg
mąka żytnia typ 720	5,50 kg
drożdże	0,15 kg
woda	7,00 kg
łączna ilość	17,15 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia:	8 minut – wolne obroty 2 minuty – szybkie obroty
------------------------	---

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta:	26°C
czas gary ciasta:	45 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, ułożyć w koszykach wysypanych mąką żytnią zwinięciem do dołu i odstawić do garowania.

naważka:	0,85 kg
czas gary kęsów ciasta:	około 45 minut


Po upływie czasu gary kęsy wyłożyć na aparaty załadownicze, odstawić na około 10 minut, następnie wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku:	50-60 minut
temperatura wypieku:	240°C spadająca do 180°C

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Chleb Vitalego 20

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Receptura
z dodatkiem
aromatycznego
kminu

Stód jęczmienny = bogactwo smaku i aromatu!

Chleb formowy

KOMPLET Chleb Vitaliego 20	2,00 kg
mąka pszenna typ 750	4,00 kg
mąka żytnia typ 2000	4,00 kg
drożdże	0,15 kg
kminek (cały)	0,06 kg
woda	7,20 kg
łączna ilość	17,41 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 8 minut – wolne obroty
2 minuty – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta: 28°C
czas gary ciasta: 25 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, wydłużyć, włożyć do foremek i odstawić do garowania.

naważka: 0,75 kg
czas gary kęsów ciasta: około 50–60 minut

Po upływie czasu gary powierzchnie kęsów nakłuć, zwilżyć wodą, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 50–60 minut
temperatura wypieku: 240°C spadająca do 200°C

Chleb razowy

KOMPLET Chleb Vitaliego 20	2,00 kg
mąka pszenna typ 1850	4,00 kg
mąka żytnia typ 2000	4,00 kg
drożdże	0,15 kg
kminek (cały)	0,06 kg
woda	7,70 kg
łączna ilość	17,91 kg

Wykonanie:

Mąkę pszenną, żytnią i kminek zalać 7 litrami wody o temperaturze około 45°C, zamieszać i odstawić na 1–2 godziny. Po tym czasie dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto.

czas miesienia: 8 minut – wolne obroty
2 minuty – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta: 28°C
czas gary ciasta: 25 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, wydłużyć, włożyć do foremek i odstawić do garowania.

naważka: 0,85 kg
czas gary kęsów ciasta: około 50 minut

Po upływie czasu gary powierzchnie kęsów nakłuć, zwilżyć wodą, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 50–60 minut
temperatura wypieku: 240°C spadająca do 200°C

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Chleb Vitalego 20

PROJEKTOWANIE I FOTOGRAFOWANIE / REKLAMA OGÓLNA

Receptura
z dodatkiem
powidel

Chleb z powidłami śliwkowymi

KOMPLET Chleb Vitalego 20	2,00 kg
mąka pszenna typ 750	2,50 kg
mąka żytnia typ 720	5,50 kg
drożdże	0,15 kg
powidła śliwkowe	0,70 kg
woda	7,00 kg
łącznie ilość	17,85 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 8 minut – wolne obroty
2 minuty – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta: 26°C
czas gary ciasta: 45 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, wydłużyć, ułożyć w koszykach wysypanych mąką żytnią zwinięciem do góry i odstawić do garowania.

naważka: 0,85 kg
czas gary kęsów ciasta: około 45 minut

Po upływie czasu gary kęsy wyłożyć na aparaty załadownicze, nakłuć, powierzchnię zwilżyć wodą następnie wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 50-60 minut
temperatura wypieku: 240°C spadająca do 180°C

Stód jęczmienny = doskonały dodatek do pieczywa!



Bułki prostokątne

KOMPLET Chleb Vitalego 20

mąka pszenna typ 550	2,00 kg
drożdże	8,00 kg
woda	0,35 kg
łącna ilość	6,70 kg
	17,05 kg

Posypka:

mąka żytnia typ 2000 według uznania

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia:

7 minut – wolne obroty
3 minuty – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta: 26°C
czas gary ciasta: 25 minut

Następnie rozwałkować ciasto na wstęgę o grubości około 1 cm, zwilżyć wodą, powierzchnię posypać mąką żytnią typ 2000, nakłuć, wyciąć prostokąty o wymiarach 10 x 6 cm, poukładać na blachy i odstawić do garowania.

naważka: 0,08 kg
czas gary kęsów ciasta: około 50 minut

Po upływie czasu gary blachy wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 20 minut
temperatura wypieku: 240°C spadająca do 220°C

Z dobrego procesu najlepszy

