

KOMPLET Zakwas Żytni

SUSZONY ZAKWAS ŻYTNI. PODSTAWA NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI
CHLEBA MIESZANEGO I ŻYTNIEGO ORAZ BUŁECZEK.

PROPOZYCJA PODANIA: 70g/100g

Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Zakwas Żytni

RÓŻNORODNOŚĆ ZASTOSOWAŃ – DO WSZELKICH MOŻLIWYCH MIESZANEK MĄK I WSZYSTKICH TECHNOLOGII WYROBU CIASTA.



Mieszany chleb wiejski 70 x 30 cm

KOMPLET Zakwas Żytni	0,90 kg
KOMPLET Capital 3	0,30 kg
mąka żytnia, typ 720	6,10 kg
mąka pszenna, typ 550	3,00 kg
drożdże	0,20 kg
sól	0,20 kg
woda	7,30-7,50 kg
łączna ilość	18,00-18,20 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć, wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: (miesiarka spiralna)	6 minut – 1. bieg 3 minuty – 2. bieg
temperatura ciasta:	26°C
czas gary ciasta:	około 30 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, ułożyć w koszyczkach posypanych mąką żytnią szwem do dołu i odstawić do garowania.

naważka:	0,85 kg
czas gary kawałków ciasta:	około 40 minut

Następnie przełożyć chleby na aparaty załadownicze szwem do góry, wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia:	240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia:	około 55 minut (15 minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg)

Mieszany chleb zwykły 60 x 40 cm

KOMPLET Zakwas Żytni	0,60 kg
mąka pszenna, typ 550	6,00 kg
mąka żytnia, typ 720	3,40 kg
drożdże	0,25 kg
sól	0,20 kg
woda	6,75-6,95 kg
łączna ilość	17,20-17,40 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć, wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: (miesiarka spiralna)	3 minuty – 1. bieg 4 minuty – 2. bieg
temperatura ciasta:	26°C
czas gary ciasta:	około 30 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, wydłużyć, ułożyć w koszyczkach posypanych mąką żytnią szwem do góry i odstawić do garowania.

naważka:	0,85 kg
czas gary kawałków ciasta:	około 40 minut

Następnie przełożyć chleby na aparaty załadownicze szwem do dołu, naciąć, wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia:	240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia:	około 55 minut (po 3 minutach otworzyć wyciąg na 10 minut)

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

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