

KOMPLET Chleb Słodowiański 30

30% SKONCENTROWANA MIESZANKA
DO PRODUKCJI WYRAZISTYCH SŁODOWYCH
CHLEBÓW I DROBNYCH WYPIEKÓW



Chleb słodowiański

Dobro od zawsze jest najlepsze!



KOMPLET Chleb Słodowiański 30

JAK TRADYCYJNY SŁOWIAŃSKI...

lecz ze szczególnie aromatycznym smakiem słodu.

KOMPLET Słodowiański 30 daje szczególnie lekkie i puszyste wypieki o wilgotnym i wyrazistym miększu. Wyjątkowa różnorodność wypieków pozwoli Państwu zaskakiwać swoich klientów ciągle nowymi wyrobami.

TRADYCYJNA TECHNOLOGIA I DŁUGI PROCES PRODUKCJI CIASTA...

zapewni Państwu uzyskanie najlepszego smaku pieczywa, elastyczność zastosowań i świeżość.

WYJĄTKOWA TECHNOLOGIA ZAPEWNIJA:

- szczególną, porowatą strukturę miększu,
- świeżość i intensywny aromat,
- dobrą chrupkość,
- tradycyjny, pierwotny wygląd.



Po uwzględnieniu odpowiedniej ilości wody możliwa jest także produkcja maszynowa.

Chleb Słodowiański Classic proces produkcji ciasta 18-22 godzin 52 sztuki

KOMPLET Chleb Słodowiański 30	3,000 kg
mąka pszenna, typ 550	7,000 kg
drożdże	0,030 kg
woda	8,000 kg
	ok. 18,030 kg

Przybranie:

KOMPLET Pikanteria	0,500 kg
łącznie ilość	ok. 18,530 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć i wyrobić w miesiarce.

czas miesienia:

(miesiarka spiralna) 15 minut – pierwszy bieg
15-25 minut – drugi bieg
(ciasto musi odchodzić od brzegu dzieży)

temp. ciasta:

ok. 24 °C

Po zakończeniu procesu zagniatania ciasto włożyć do lekko naoliwionej wanienki.

czas gary ciasta: 18-22 godzin w temp. 7 °C i wilgotności względnej powietrza 75%

Po upływie czasu gary ciasto wyłożyć na stół obficie posypany mąką, rozciągnąć, posypać **KOMPLET Pikanterią** i podzielić na podłużne kawałki. Następnie skrócić je na końcach, ułożyć na aparatach załadowniczych. **Bez garowania** upiec pod parą. Po upływie 5-10 minut zmniejszyć temperaturę pieczenia.

naważka: 0,350 kg

temp. pieczenia: 240 °C spadająca do 200 °C

czas pieczenia: ok. 35 minut

Chleb Słodwiański dla niecierpliwych

proces produkcji ciasta 3-4 godziny
52 sztuki

Ciasto:

Wg receptury na **Chleb Słodwiański Classic**, ale z większą ilością drożdży.

drożdże 0,060 kg

Wykonanie:

Tak samo jak w przypadku receptury **Classic**, z wyjątkiem czasu gary ciasta.

czas gary ciasta: 3-4 godziny
w temp. 23-24 °C



Butki Słodwiańskie

232 sztuki

Ciasto wykonać zgodnie z recepturą na **Chleb Słodwiański Classic** lub **dla niecierpliwych**.

Po upływie czasu gary ciasto wyłożyć na stół roboczy obficie posypany mąką, rozciągnąć, posypać **KOMPLET Pikanterią**. Podzielić wzdłuż na pasy (3-4 cm), odważyć kawałki ciasta o wadze po ok. 80 g, ułożyć na przygotowane blachy i upiec pod parą.

temp. pieczenia: 240 °C
czas pieczenia: 21-25 minut





Chleb słodowy mieszany 9 sztuk

KOMPLET Chleb Słodowiński 30	3,000 kg
mąka pszenna, typ 550	3,500 kg
mąka żytnia, typ 720	3,000 kg
drożdże	0,200 kg
KOMPLET Kwas Żytni	0,500 kg
woda	ok. 7,000 kg
łączna ilość	ok. 17,200 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wykonać ciasto.

czas miesienia:

(miesiarka spiralna) 3 minuty – pierwszy bieg
10-12 minut – drugi bieg

temp. ciasta: ok. 26 °C

czas gary ciasta: 50-60 minut

Po upływie czasu gary ciasto odważyć, wyrobić podłużne kawałki, ułożyć spodem do góry w posypanych mąką koszykach i odstawić do garowania.

naważka: 1,750 kg na 1 sztukę

czas gary

kawałków ciasta: 50-60 minut w temp. 30 °C
i wilgotności względnej
powietrza 75%

Po upływie czasu gary kawałki ciasta ułożyć na aparatach załadowczych, wykonać po kilka nacięć i upiec pod parą.

temp. pieczenia: 240 °C spadająca do 190 °C

czas pieczenia: 90-100 minut



Zabreda upiecczesy najliepsze!



Chleb żytni słodowy 20 sztuk

KOMPLET Chleb Słodowiański 30	3,000 kg
mąka żytnia (typ 720)	6,400 kg
KOMPLET Kwas Żytni	0,600 kg
drożdże	0,120 kg
woda	ok. 7,500 kg
łącznie waga ciasta	ok. 17,620 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wykonać ciasto.

czas zagniatania:

(zagniatarka spiralna) 8 minut – pierwszy bieg
4 minuty – drugi bieg

temp. ciasta: ok. 27 °C

czas gary ciasta: 60 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić nadając im podłużny kształt, ułożyć w przygotowanych foremkach skrzynkowych i odstawić do garowania.

naważka: 0,850 kg

czas gary

kawałków ciasta: 40-60 minut w temp. 30° C i wilgotności względnej powietrza 75%

Po upływie czasu gary kawałki ciasta nakłuć i upiec pod parą. Po 2 minutach pieczenia otworzyć wyciąg na 5 minut.

temp. pieczenia: 240 °C spadająca do 190 °C

czas pieczenia: 70-75 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Chleb Słodowiański 30



Bagietka rustykalna 28 sztuk

KOMPLET Wurzelkerni 30	3,000 kg
mąka pszenna (typ 550)	7,000 kg
drożdże	0,060 kg
woda	ok. 7,000 kg
łącznie waga ciasta	ok. 17,060 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wykonać ciasto.

czas miesienia:

(miesiarka spiralna) 3 minuty – pierwszy bieg
8-12 minut – drugi bieg

temperatura ciasta: ok. 24 °C

czas gary ciasta: 90 minut

Po upływie czasu gary ciasta odważyć kawałki ciasta. Po krótkim garowaniu kawałki ciasta wyrobić, nadając im podłużny kształt, zawinąć w ściereczki i odstawić do garowania.

naważka: 0,600 kg

czas gary kawałków ciasta: 90 minut w temp. 30 °C i wilgotności względnej powietrza 75%

Po upływie czasu gary bagietki ułożyć na podkładach, posypać mąką, wykonać 4-6 nacięć i upiec z opóźnionym dopływem pary.

temp. pieczenia: 240 °C spadająca do 200 °C
czas pieczenia: ok. 35 minut

Bułka paryska rustykalna z procesem chłodzenia

Ciasto wykonać zgodnie z recepturą na **Bagietkę rustykalną**.

Wykonanie:

Tak samo jak w przypadku receptury na **Bagietkę rustykalną**, ale ze zmienionym czasem i warunkami gary.

czas gary ciasta: 60-80 minut

czas gary kawałków ciasta: 18-22 godzin w temp. 7 °C i wilgotności względnej powietrza 75%