

# KMICIC

Mieszanka do produkcji chleba i bułek metodą bezpośrednią (bez zakwasu).  
Dzięki zawartości mąk żytnich z dodatkiem ziaren i naturalnych słodów otrzymane z niej pieczywo charakteryzuje się wysokimi walorami odżywczymi i dietetycznymi.

## Receptura na chleb Kmicic

Zaczyn premiksowy - składniki:

3000 g - mieszanka Kmicic  
3000 g - woda (ok 50°C)  
30.min. - czas odstania

Ciasto - składniki:

6000 g - zaczyn premiksowy  
7000 g - mąka pszenna typ 750  
50 g - sól  
300 g - drożdże  
2800 g - woda ok  
28°C-29°C - temperatura ciasta  
30-40 min. - czas fermentacji

Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania odpowiedniej konsystencji (4 min. wolne obroty, 4 min. szybkie obroty). Uformować bochenki a następnie włożyć do posypanej mąką formy. Chleb z góry pokropić wodą i posypać **Mieszanką 7 -ziarnistą Tiramisu**. Po wygarowaniu obrócić bochenki i ponacinać wg uznania. Piec z parą, po upływie 1 minuty zmniejszyć dopływ pary i dobrze wypiec przez ok. 30 min. w temp. 240°C.

## Receptura na bułki Kmicic

Zaczyn premiksowy - składniki:

3000 g - mieszanka Kmicic  
3000 g - woda (ok 50°C)  
30 min. - czas odstania

Ciasto - składniki:

6000 g - zaczyn premiksowy  
7000 g - mąka pszenna typ 550  
60 g - sól  
500 g - drożdże  
2000 g - woda ok  
26°C-27°C - temperatura ciasta  
50 min. - czas fermentacji

Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania luźnej konsystencji (4 min. wolne obroty, 4 min. szybkie obroty). Po leżakowaniu odważyć porcje wielkości 2000 g i podzielić 30 kęsów które posypać mąką żytnią 720. Górę pokropić wodą i posypać **Mieszanką 7 -ziarnistą Tiramisu**. Po wygarowaniu naciąć po środku. Piec z parą przez ok. 15-20 min. w temp. 230°C.