

CHLEB SOJOWY

Mieszanka Chleba Sojowego przeznaczona jest do produkcji chleba i bułek metodą bezpośrednią (bez zakwasu). W składzie mieszanki ujęte zostały grys sojowy, siemię lniane oraz płatki pszenne podnoszące walory odżywcze pieczywa.

Receptura

Składniki mieszać w mieszarce ok 8 minut (4 minuty na wolnych obrotach i 4 minuty na szybkich).

Temperatura ciasta 27°C - 29°C

Ciasto poddać leżakowaniu ok 15 minut.

CHLEB SOJOWY	2,000 kg
Mąka pszenna typ 550/700	8,000 kg
Sól	0,160 kg
Drożdże	0,400 kg
Margaryna	0,500 kg
Woda	5,500 kg

W przypadku chleba odważyć kęsy: - koszyczek naważka 540g

W przypadku bułek odważyć kęsy o gramaturze 2400g i podzielić na prasie na 30 szt.

Garowanie przez 40 minut w temperaturze 35-38°C i wilgotności względnej 70-80%.

Wypiek - piec z zaparowaniem z płytami hertowymi
Chleby:

- temperatura grzałek: górna 220°C, dolna 200°C
- wsad do pieca i zaparowanie 4-8 sekund
- wypiek z zaparowaniem przez 15 minut
- po spuszczeniu powietrza wypiek kolejne 20 minut

Bułki:

- temperatura grzałek: górna 220°C, dolna 200°C
- wsad do pieca i zaparowanie 4-8 sekund
- wypiek z zaparowaniem przez ok. 7 minut
- po spuszczeniu powietrza wypiek przez ok. 8 minut



TIRAMISU