

CHLEB BAROKOWY

DAWKOWANIE: 60%

ZASTOSOWANIE: Mieszanka do produkcji pieczywa żytniego z dodatkiem błonnika jabłkowego oraz mąki z pestek winogron.



RECEPTURA:

Chleb Szlachetny	6,00 kg
Mąka Żytnia	4,00 kg
Drożdże	0,40 kg
Woda	7,50 l

RAZEM: 17,90 kg



PARAMETRY OBRÓBKCI CIASTA:

Czas miesienia w miesiarce spiralnej:	2 min. wolno, 6 min. szybko
Temperatura ciasta	26°C
Naważka kęsów	500 g
Czas leżakowania	20 - 30 min.
Czas fermentacji	40 min. (temperatura 36°C, wilgotność 75%)
Czas pieczenia	50 min.
Temperatura pieca:	230°C opadająca do 200°C

WYTWARZANIE:

Według powyższej receptury wyrobić ciasto zachowując parametry. Po leżakowaniu odważyć na kęsy, uformować, posypać mąką żytnią i udekorować według uznania.

KALKULACJA:

produkt	ilość (kg)	cena jednostkowa (zł)	wartość
Chleb Szlachetny	6,00	11,00	66,00
Mąka Żytnia	4,00	1,20	4,80
Drożdże	0,40	2,70	1,08
Woda	7,50	0,01	0,08

RAZEM KG: 17,90

RAZEM CENA: 71,96

Kilogram ciasta (zł): 4,02

Niniejsza kalkulacja nie stanowi oferty handlowej.