

CHLEB LEŚNYCH SKRZATÓW

(Chleb Drwala)
NA BAZIE WŁASNEGO CIASTA



1. Faza.

3,00kg Chleb Leśnych Skrzatów

4,00l Woda (24-26C)

Mieszanę przypraw zalać wodą, wymieszać i odstawić na 3-6 h.

2. Faza.

Przygotować 16,00 kg ciasta chlebowego (świeżo po zamieszaniu.)

Dodać 1. Fazę ,mieszać 1 min. wolno
1 min. szybko

W razie potrzeby dodać 0,5 -1,00 kg mąki pszennej typ 750

Po wymieszaniu ciasto leżakować 10-15 min.

Podobnie postępujemy w przypadku ciasta na bułki.

