



CHLEB MELONOWY SF

DAWKOWANIE: 50%

ZASTOSOWANIE: Mieszanka do produkcji pieczywa z pestkami melona.

RECEPTURA:

Chleb Melonowy SF	5,00 kg
Mąka pszenna typ 750	5,00 kg
Drożdże	0,40 kg
Woda	6,50 l

RAZEM: 16,90 kg

PARAMETRY OBRÓBKCI CIASTA:

Czas miesienia w miesiarce spiralnej:	2-3 min. wolno, 5-7 min. szybko
Temperatura ciasta	27°C - 28°C
Naważka kęsów	550 g
Czas leżakowania	20 - 30 min.
Czas fermentacji	40 min. (temperatura 36°C, wilgotność 70%)
Czas pieczenia	40 min.
Temperatura pieca:	250°C spadająca do 200°C

WYTWARZANIE:

Według powyższej receptury zmieszać wszystkie składniki przed dodaniem wody. Następnie wyrobić ciasto zachowując parametry.

KALKULACJA:

produkt	ilość (kg)	cena jednostkowa (zł)	wartość
Chleb Melonowy SF	5,00	11,50	57,50
Mąka pszenna typ 750	5,00	1,00	5,00
Drożdże	0,40	2,70	1,08
Woda	6,50	0,01	0,07

RAZEM KG: 16,90

RAZEM CENA: 63,65

Kilogram ciasta (zł): 3,77

Niniejsza kalkulacja nie stanowi oferty handlowej.