

CHLEB NIEDŹWIEDZI CZOSNEK

(70232 BERG Berlauchbrot 50% PL)

DAWKOWANIE: 50%



ZASTOSOWANIE: Mieszanka do produkcji pieczywa z niedźwiedzim czosnkiem.

RECEPTURA:

Chleb Niedźwiedzi Czosnek	5,00 kg
Mąka pszenna	5,00 kg
Drożdże	0,35 kg
Woda	6,30 l

RAZEM: 16,65 kg



PARAMETRY OBRÓBKCI CIASTA:

Czas miesienia w miesiarce spiralnej:	3 min. wolno, 5 min. szybko
Temperatura ciasta	26°C - 28°C
Naważka kęsów	650 g (bochenki okrągłe lub podłużne)
Czas leżakowania	2 x 15 min.
Czas fermentacji	40 min. (temperatura 35°C, wilgotność 70%)
Czas pieczenia	45 – 50 min.
Temperatura pieca:	250°C spadająca do 200°C

WYTWARZANIE:

Według powyższej wyrobić ciasto zachowując parametry. Po leżakowaniu rozważyć na kęsy.
Kęsy zaokrąglić i posypać mąką.

KALKULACJA:

produkt	ilość (kg)	cena jednostkowa (zł)	wartość
Chleb z Niedźwiedzim Czosnkiem	5,00	12,00	60,00
Mąka pszenna	5,00	1,00	5,00
Drożdże	0,30	2,70	0,81
Woda	6,35	0,01	0,06

RAZEM KG: 16,65

RAZEM CENA: 65,87

Kilogram ciasta (zł): 3,96

Niniejsza kalkulacja nie stanowi oferty handlowej.