

CHLEB Z POKRZYWĄ

DAWKOWANIE: 50%

ZASTOSOWANIE: Mieszanka do produkcji pieczywa
z suszoną pokrzywą.

RECEPTURA:

Mąka pszenna typ 750	5,00 kg
Chleb z Pokrzywą	5,00 kg
Drożdże	0,30 kg
Woda	6,60 l

RAZEM: 16,90 kg

PARAMETRY OBRÓBKCI CIASTA:

Czas miesienia w miesiarce spiralnej:	4 min. wolno, 6 min. szybko
Temperatura ciasta	26°C - 28°C
Naważka kęsów	650 g
Czas leżakowania	2 x 15 min.
Czas fermentacji	40 min. (temperatura 36°C, wilgotność 70%)
Czas pieczenia	45 - 50 min.
Temperatura pieca:	250°C opadająca do 200°C

WYTWARZANIE:

Po odważeniu i włożeniu do dzieży wszystkich składników ciasto wymiesić zachowując parametry.

KALKULACJA:

produkt	ilość (kg)	cena jednostkowa (zł)	wartość
Mąka pszenna ty 750	5,00	1,20	6,00
Chleb z Pokrzywą	5,00	9,00	45,00
Drożdże	0,30	2,70	0,81
Woda	6,60	0,01	0,07

RAZEM KG: 16,90

RAZEM CENA: 51,88

Kilogram ciasta (zł): 3,07

Niniejsza kalkulacja nie stanowi oferty handlowej.

