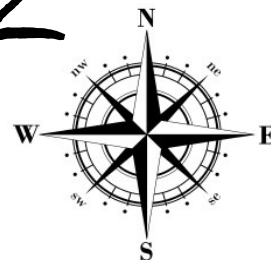




RYSZARD ŻEGLARZ



DAWKOWANIE: 100%

ZASTOSOWANIE: Mieszanka do produkcji chleba pełnoziarnistego.

RECEPTURA:

Ryszard Żeglarz	10,00 kg
Drożdże	0,10 kg
Woda około	7,00 l

RAZEM: 17,10 kg

PARAMETRY OBRÓBKCI CIASTA:

Czas miesienia :	4 min. wolno, 4 min. szybko
Temperatura ciasta	28°C
Naważka kęsów	790 g
Czas odpoczynku ciasta	15 min.
Czas fermentacji	30 – 40 min. (temp. 36°C, wilgotność 70%)
Czas pieczenia	60 min.
Temperatura pieca:	220°C spadająca do 180 °C

WYTWARZANIE:

Po odważeniu kęsów ciasta, ich zaokrągleniu i wydłużeniu – ciasto obtoczyć w mące żytniej i włożyć do foremek.
W zależności od warunków – kęsy ciasta garować 30 – 40 minut.

UWAGA: NIE NALEŻY PRZEKRACZAĆ ILOŚCI DROŻDŻY PODANEJ W RECEPTURZE.

WYPIEK ROZPOCZĄĆ PRZY NIEPEŁNEJ FERMENTACJI KOŃCOWEJ.

KALKULACJA:

produkt	ilość (kg)	cena jednostkowa (zł)	wartość
Ryszard Żeglarz	10,00	7,50	75,00
Drożdże	0,10	2,70	0,27
Woda	7,00	0,01	0,07

RAZEM KG: 17,10

RAZEM CENA: 75,34

Kilogram ciasta (zł): 4,41

Niniejsza kalkulacja nie stanowi oferty handlowej.