

INNOWACJA! GRAND VILLAGE CHLEB NA ŻĄDANIE OD AGRANO



Grand Village

Receptura bazowa

2,50 kg **Grand Village 25%**
7,50 kg mąka pszenna typ 750
7,00 kg woda
0,10 kg drożdże*

* ilość drożdży zależy do okresu garowania w chłodni i powinna wynosić od 0,75% do 1,25%

Sposób przygotowania:

Czas miesienia 3 minuty wolne obroty + 10 minut szybkie obroty

Temperatura ciasta 26-27 °C

Optymalna naważka 5,80 kg blacha 60 x 40 cm

Porcjowanie 12 szt. (4 x 3 szt.)

Czas leżakowania 40-60 minut w temperaturze pokojowej

Garowanie w chłodni temp. 4-6 °C, 12-72 godziny

Temperatura pieczenia 230 °C opadająco do 210 °C, po 10 minutach otworzyć luft

Czas pieczenia 30-40 minut

Polny Łan

Grand Village pszenno-razowy

Receptura bazowa

2,50 kg **Grand Village 25%**
4,70 kg mąka pszenna typ 750
3,00 kg mąka żytnia typ 720
7,80 kg woda
0,10 kg drożdże*

* ilość drożdży zależy do okresu garowania w chłodni i powinna wynosić od 0,75% do 1,25%

Sposób przygotowania:

Czas miesienia 3 minuty wolne obroty + 10 minut szybkie obroty

Temperatura ciasta 26-27 °C

Optymalna naważka 5,80 kg blacha 60 x 40 cm

Porcjowanie 12 szt. (4 x 3 szt.)

Czas leżakowania 40-60 minut w temperaturze pokojowej

Garowanie w chłodni temp. 4-6 °C, 12-72 godziny

Temperatura pieczenia 230 °C opadająco do 210 °C, po 10 minutach otworzyć luft

Czas pieczenia 30-40 minut