

Dekoratívny chlieb s CRAFT-MALZ a LIEVITO MADRE PANE

**Poliš:**

Pšeničná múka Typ 550	2,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Droždie	0,020 kg
Voda	3,000 l
Hmotnosť spolu	6,020 kg

Doba miesenia: cca. 6 minút pomaly

Teplota cesta: 22 – 24 °C

Doba odstátia: 4 hodiny pri izbovej teplote, ďalšie skladovanie v chladničke

Cesto:

Poliš	6,020 kg
Pšeničná múka Typ 550	6,000 kg
Ražná múka Typ 1150	2,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Soľ	0,220 kg
Droždie	0,100 kg
Voda, cca.	4,200 l
Hmotnosť spolu	19,540 kg

Doba miesenia: 4 + 5 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: 25 – 26 °C

Odležanie: ca. 60 minút

Navážka:	1,200 kg
Medzikysnutie:	žiadne
Postup spracovania:	Po odležaní cesto navážiť a jemne zaobliť. Uložiť koncom nahor do košíkov a nechať vykysnúť cez noc. Pri plnom vykysnutí uložiť na sádzací pás, povrch chleba dekoratívne narezať a po ďalších 5 minútach piecť s parou, po 2 minútach otvoriť odťah.
Kysnutie tvar. cesta:	cez noc pri 5 °C
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc, s parou
Doba pečenia:	cca. 60 minút