

## Chlieb z tvrdej pšenice s LIEVITO MADRE PANE



Krupica z tvrdej pšenice	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Sol'	0,200 kg
Droždie	0,120 kg
Voda, cca.	7,600 l
<hr/> Hmotnosť spolu	<hr/> 17,920 kg

Doba miesenia:	4 + 8 minút, špirálový miesič
Teplota cesta:	26 – 27 °C
Odležanie:	30 – 40 minút
Navážka:	cca. 0,650 kg
Medzikysnutie:	5 minút
Postup spracovania:	Po odležaní kusu cesta navážiť, zaobliť a pozdĺžne spracovať. Po kysnutí tvarovaného cesta piecť s parou.
Kysnutie tvar. cesta:	60 minút pri 30 °C a 80 % relatívnej vlhkosti, prípadne môžu byť klonky vedené pri 5 °C teplote pomocou spomaleného kysnutia
Teplota pečenia:	230 °C, s parou 5 minút pred koncom pečenia otvoriť odťah
Doba pečenia:	cca. 35 minút