

# Granopan Mix Wiejski 10%

## CECHY PRODUKTU

Chleby na bazie Granopan Mix Wiejski 10% długo zachowują świeżość (wydajność 170!). Smak przenosi nas w lata dzieciństwa- pieczywo smakuje jak dawniej. Zachowując proporcje możemy tworzyć jedyne i niepowtarzalne receptury według własnej fantazji i dostępnych wyciągów mąk i ziaren.

### Chleb Wiejski

#### Receptura bazowa

Mix Wiejski	1,00 kg
mąka pszenna typ 750	6,00 kg
mąka żytnia typ 720	3,00 kg
sól	0,24 kg
drożdże	0,20 kg
woda	7,00 kg

#### Sposób przygotowania:

Czas miesienia:	4 min wolne obr. 8 min szybkie obr.
Temperatura ciasta	26-29 °C
Leżakowanie	15-20 min
Waga kęsów	0,60 kg
Temperatura pieczenia (z parą):	
250 °C opadająco 210 °C po 40 min otworzyć cug.	
Czas pieczenia	60 min

### Wiejski Chleb z Formy

#### Receptura bazowa

Mix Wiejski	1,00 kg
mąka pszenna typ 750	4,50 kg
mąka żytnia typ 720	4,50 kg
naturalny kwas piekarski	2,00 kg
drożdże	0,20 kg
sól	0,25 kg
woda	6,60 kg

#### Sposób przygotowania:

Czas miesienia	5 min wolne obr. 4 min szybkie obr.
Temperatura ciasta	26-29 °C
Leżakowanie	30 min
Waga kęsów	0,57 kg
Temperatura pieczenia	220 °C
Czas pieczenia	40-45 min

### Chleb Złote Ziarno

#### Receptura bazowa

Mix Wiejski	1,00 kg
mąka pszenna typ 750	6,25 kg
mąka żytnia typ 720	2,00 kg
stonecznik	0,50 kg
siemię lniane	0,25 kg
sól	0,24 kg
drożdże	0,20 kg
woda	7,10 kg

#### Sposób przygotowania:

Czas miesienia	4 min wolne obr. 8 min szybkie obr.
Temperatura ciasta	26-29 °C
Leżakowanie	15-20 min
Waga kęsów	0,57 kg
Temperatura pieczenia	220 °C
Czas pieczenia	40-45 min