



Premium Pokrzywa-Kruste



Od dawien, dawna wiadomo ze pokrzywy posiadaja wlasciwosci lecznicze. W ostatnim czasie mozna sie cieszyć pozytywnym skutkiem wprowadzenia ich do spożycia, co zadowoli wielu smakoszy ostrego smaku. Premium Pokrzywa-Kruste zawiera doskonala skorupe pieczywa i w polaczeniu z nasionami dyni i slonecznika daje niespotykane dotad doznania smakowe.



## Przykład receptury:

### Chleb pokrzywowy

### Receptura zakładowa

Maka pszenna	5,000 kg	_____
<b>Premium Pokrzywa-Kruste</b>	5,000 kg	_____
Drozdze	0,300 kg	_____
Woda	ok. 5,800 l	_____
-----		
Waga ciasta	16,100 kg	

## Czas mieszania:

3 minute wolne obroty i 7 minut obroty szybki.

## Temperatura ciasta:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosic 25 do 26°C.

## Czas spoczynku ciasta:

Ok. 15 minut.

## Sposob przygotowania:

Po czasie spoczynku ciasto podzielic na kawalki o wadze 600g i zaokrąglit. Pozostawic na 5 min i potem wydłużyc nadajac forme. Gorna czesc sformowanego już chleba dobrze namoczyć i udekorowac; najlepiej obtoczyc w pestkach dyni. Tak przygotowane, odstawic do garownika.

## Czas garowania:

Calkowity czas garowania w temperaturze 34 °C i wilgotnosci. ok. 40 do 50 minut

## Proces wypieku:

Po osiagnieciu  $\frac{3}{4}$  rozrostu naciac kesy ciasta i wypiekat z normalnym zaparowaniem. Temperatura wypieku 230°C i po 5min zredukowac do 180°C.  
Wypiekat przy otwartym cugu.

## Czas wypieku:

Calkowity czas wypieku wynosi od 38 do 45 minut.