

# Pieczywo Zbójnickie

Pieczywo żytnie, wilgotne z dodatkiem słonecznika, płatków pszennych i żytnich oraz prażonego Inu.



CRE DIN®

# Pieczywo Zbójnickie

Pieczywo Zbójnickie to żytni, wilgotny chleb z dodatkiem słonecznika, płatków pszennych i żytnich oraz prażonego lnu. Oryginalna receptura mieszanki oparta jest na starannie dobranych naturalnych składnikach. Dodatkowo propozycja trójkątnego kształtu chleba zachęca i wyróżnia to pyszne i bogate w błonnik i witaminy pieczywo spośród innych dostępnych na rynku.

#### Receptura podstawowa:

Mieszanka "Zbójnicka"	3500 g
Woda	ok. 2200 g
Drożdże (świeże)	30 g
Razem	5730 g

#### Procedura:

Czas miesienia: ok 20 min. na wolnych obrotach,

Temp. ciasta: ok. 32°C.

Fermentacja wstępna: ok. 15 min.

Naważka ciasta: 550 g.

Fermentacja końcowa: ok. 50 min.

Temp. wypieku: 220-200°C.

Zaparować przy wkładaniu.

Czas pieczenia: ok. 45 min.



**CREDIN**