

Pieczywo Dynio



CRE DIN®

Pieczyno Dynio

Produkt: Mieszanka do wypieku pieczywa dyniowego.

**Propozycja
receptury:**

Wariant I

PIECZYWO DYNIO	1000 g
mąka pszena	1000 g
drożdże	50 g
woda	ok. 1050 g

Wariant II

PIECZYWO DYNIO	1000 g
mąka żytnia	1000 g
drożdże	50 g
woda	1150 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem do uzyskania jednolitej konsystencji ok. 6-8 min.

Temp. ciasta: 27°C

Czas leżakowania: 2 x 15 min.

Naważka: 550 g

Czas garowania: ok. 40 min.

Czas pieczenia: 30 - 35 min.

Temp. pieczenia: 250-220°C

Para przy wkładaniu

Chleb na mące pszennej (receptura I) odpiekamy na blachach w formie okrągłej. Przed zagarowaniem odciskamy na środku okrągłą formę o średnicy ok. 3 cm i nacinaemy boki.

Chleb na mące żytniej (receptura II) odpiekamy w formach.



CRE DIN

CRE DIN POLSKA Sp. z o.o.
ul. Czysa 6
PL 55-050 Sobótka
e-mail: credin.sobotka@credin.com.pl
dz.handlowy@credin.com.pl

tel. (+48 71) 31 62 124
fax (+48 71) 31 62 885

www.credin.pl