

Link do produktu: <https://rafex.eu/zakwas-chlebowy-zytni-z-ziarnami-i-drozdami-24-g-p-203416.html>



Zakwas Chlebowy Żytni Z Ziarnami I Drożdżami 24 G

Cena	7,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003229
Kod EAN	5904816000146
Producent	Browin

Opis produktu

Zalety stosowania zakwasu:- lepsza przyswajalność pieczywa,- delikatny smak,- chrupiąca skórka,- ładniejszy kolor pieczywa,- soczysty miękisz,- wydłużona świeżość pieczywa.- na 500 g mąkiPrzepis na wypiek 750 g chleba z zakwasem żytnim z ziarnami. **Składniki:**

na chleb: 350 ml letniej wody, 350 g mąki pszennej typu 500 – 750, 150 g mąki żytniej typu 720, 1 op. Zakwasu chlebowego żytniego z ziarnami, drożdżami i słodem (zakwas z ziarnami i drożdże), 3 łyżki oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego, ok. 2 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki cukru. Piekarnik: Z wymienionych składników wyrób ciasto do uzyskania masy o elastycznej konsystencji. Pozostaw na min. 1 godz. w ciepłym miejscu, by ciasto podwoiło swoją objętość, a następnie przełóż do formy. W międzyczasie do rozgrzewającego się piekarnika wstaw miseczkę z wodą, dzięki czemu chleb będzie miał chrupką skórkę, a miękisz pozostanie wilgotny. Piecz w nagrzanym piekarniku przez ok. 1 godz. w temp. 200°C. Automat do wypieku chleba: Do misy automatu dodaj w podanej kolejności wymienione **Składniki:**

i ustaw program podstawowy (BASIC), by uzyskać średnio zarumienioną skórkę. Chleb będzie gotowy po ok. 3 godzinach.

UWAGA! Nie dosypuj mąki. Ciasto powinno być klejące.**Składniki:**

: wysuszony zakwas żytni 33,4% (zmielone produkty żytnie, ekstrakt słoju jęczmiennego, kultury starterowe zakwasu) z ziarnami 33,3% (słonecznik 15%, siemę lniane, czarnuszka 6%), drożdże 33,3% (suszone drożdże *S. cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu)Masa netto: 24 gNie do bezpośredniego spożycia.Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.Na terenie zakładu pakującego wykorzystywane są produkty alergenne: gorczyca, seler, soja, sezam, gluten, orzechy.