Chleb na zakwasie żytnim

Obliczanie ilości potrzebnej wody w cieście

Składniki

m. żytnia [g]	**0**
zakwas żytni [g]	**0**
m. pszenna [g]	**600**
woda [g]	360 g
Sól [g]	12
Ciasto razem [g]	**972**

Uzysk	160

Typowe wartości uzysku

Chleb żytni	160-175
Chleb pszenny	150-165

INFO			
Kwaśność		**Skład**	
100% mąki żytniej:	0 g	ilość mąki	600 g
zakwaszonej	#DIV/0!	żytniej	0,00%
niezakwaszonej	#DIV/0!	pszennej	100,00%

Produkcja zakwasu

do 100 g zaczynu dodajemy:

Faza	*mąka*	*woda*	*godzina*	*czas [h]*	*temp.[°C]*
1. faza	0,00	0,00	**18:00**	5:00	26-28
2. faza	0,00	0,00	**23:00**	8:00	22-26
3. faza	0,00	0,00	**7:00**	4:00	18-22
Ciasto			11:00		

Obliczanie uzysku

Mąka [g]	**Woda [g]**	
75	75	zakwas
150		m. żytnia
350		m. pszenna
	350	woda
575	**425**	

HYDRACJA	**73,9 %**
UZYSK	**173,9**

© 2009 by piekarnia.wordpress.com

http://www.moja-piekarnia.pl/2009/10/10/hydracja/

chleb żytni: 60% – 75% (uzysk 160 – 175)
chleb pszenny: 50% – 65% (uzysk 150 – 165)