

## Prancūzijos kaimiška duona

- 1,000 kg **MI Time for Taste Wheat**, specialus kepimo mišinys visų kvietinių miltų produktų gamybai su ilgu fermentacijos laiku
- 3,000 kg **Hellin kvietiniai miltai 550**
- 0,200 kg **Rupūs ruginiai miltai**
- 0,045 kg mielės Euroferm, šviežios kepimo mielės, pasižyminčios labai geromis kėlimo savybėmis
- 0,020 kg druska
- 2,800 kg vanduo



### Paruošimas

- Minkymas 4+10 min.
- Tešlos poilsis 20 min.
- Svoris 0,500 kg
- Kildinimas 24 val +4°C temperatūroje.
- Kepkite tarp dviejų neperforuotų skardų su garais 210°C temperatūroje 35 minutes.