Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 02:43

Link do produktu: https://olivita.pl/chleb-dyniowy-wysokobialkowy-mieszanka-do-wypieku-540g-p-252.html



Chleb dyniowy wysokobiałkowy – mieszanka do wypieku 540g

Cena	**11,60 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Olvita**

Opis produktu

Chleb dyniowy wysokobiałkowy – mieszanka do samodzielnego wypieku chleba.

Składniki: mieszanka (mąka **pszenna** typ 750, mąka z pestek dyni 15,6%), bezłuskowe pestki dyni (11,1%).

Źródłem białka są: maka z pestek dyni oraz pestki dyni. Chleb ma cudowny orzechowy smak z rustykalną, chrupiąca, wypieczoną skórką oraz miękki soczysty miękisz. Wypiek charakteryzuje się użyciem małej ilości drożdży i długim okresem fermentacji.

Zastosowanie:
produkt przeznaczony do samodzielnego wypieku chleba dyniowego wysokobiałkowego wg załączonego przepisu.

Opakowanie zawiera:

- 480 g mieszanki typu chleb dyniowy wysokobiałkowy Ol'Vita
- 60 g bezłuskowych pestek dyni Ol'Vita

Musisz dodać tylko:

- 330 ml wody
- 10,5 g soli
- 10,5 g oliwy z oliwy z oliwek
- 2,25 g świeżych drożdży

I etap:

1. Namocz przez 24 godz. w osobnej, dowolnej ilości wody bezłuskowe pestki dyni.
2. Wymieszaj mieszankę chleba dyniowego wysokobiałkowego Ol'Vita, pestki dyni oraz 285 ml letniej wody i odstaw ciasto na 1 godz. w temperaturze pokojowej.

II etap:.

W 25 ml wody o temperaturze pokojowej rozpuść drożdże, a w kolejnych 20 ml sól.
2. Rozpuszczoną sól oraz drożdże dobrze wymieszaj ręcznie lub robotem z uprzednio przygotowanym ciastem. Ciasto musi odchodzić od miski. Przykryj je wilgotną ściereczką i odstaw na 1 godz. w temperaturze pokojowej. Po 30 min. leżakowania ciasta rozciągnij je i złóż na pół. Czynność powtórz po kolejnych 30 min.
3. Przełóż ciasto do lodówki (temp. 8°C) na 24 godz. (tzw. zimne garownie).

4. Po upływie doby przełóż ciasto do natłuszczonej formy i pozostaw ją bez przykrycia przez 3 godz. w temperaturze pokojowej. Sugerowany wymiar formy do pieczenia: 25 cm x 11 cm.
5. Rozgrzej piekarnik do 250°C, włóż do niego formę z ciastem i piecz przez 10 min. następnie obniż temperaturę do 230°C i piecz przez kolejne 30 – 40 min.
6. Po upieczeniu wyciągnij chleb z formy, skrop skórkę wodą i przykryj ściereczką. Odczekaj, aż ostygnie, zanim zaczniesz go kroić.

Po przyrządzeniu: z mieszanki i wskazanych w załączonym przepisie składników otrzymujemy chleb o wadze 750 g, który zawiera 15 sugerowanych porcji. 1 porcja (kromka) stanowi ok. 50 g.

