

Butki kajzerki Vitalego

CHLEB VITALEGO 20	1.000 g
AROMA-STAR UNIVERSAL	150 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	400 g
Margaryna 80 %	200 g
Sól	100 g
Woda	5.900 g
łącznie	16.750 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 4 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do fermentacji.

temperatura ciasta: 26 °C

czas fermentacji wstępnej: 10 minut

Po upływie czasu fermentacji podzielić ciasto na presy i odstawić na 10 minut do odprężenia.

naważka: 2,1 kg (30 sztuk na presę)

Następnie podzielić butki na dzielarce, zaokrąglić, ułożyć na deskach rozrostowych.

Po wstępnym rozroście odcisnąć znak kajzerki.

czas fermentacji końcowej: około 50 minut

Po upływie czasu fermentacji kęsy przełożyć na blachy,

wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 18 minut

temperatura wypieku: 230 °C spadająca do 220 °C



Z dobrego wypieczesz najlepsze!

