

Butka 4 Pory Roku

PSZENNE PREMIUM 10	300 g
Mąka pszenna typ 550	2.700 g
Drożdże	90 g
Sól	10 g
Mieszanka suszonych warzyw	250 g
Nasiona słonecznika	250 g
Woda ok. 100°C	750 g
Woda	2.000 g
łącznie	6.350 g

wykonanie:

Wykonanie:

Suszone warzywa i nasiona słonecznika zalać wrzątkiem, odstawić do wystygnięcia. Z pozostałych składników sporządzić ciasto.

W 8 minucie miesienia

na szybkim biegu dodać zaparzone warzywa i nasiona słonecznika.

czas miesienia: 5 minut – wolne obroty

10 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do odprężenia w temperaturze pokojowej na 30 minut.

temperatura ciasta: 25 °C

czas gary ciasta: 30 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić.

naważka: 150 g / 1 sztuka

Następnie zaokrąglić i lekko wydłużyć. Po nadaniu kształtu ułożyć na aparatach załadowniczych i posypać

mąką pszenną. Dalsze garowanie w temperaturze pokojowej.

czas gary: około 1 godziny

Po upływie czasu gary kęsy naciąć dwukrotnie pod skosem i wypiec.

czas wypieku: około 16 minut

temperatura wypieku: 235 °C



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com