

# Chatka

MULTIDROŹDŹOWE	500 g
Mąka pszenna typ 550	2.000 g
Drożdże	140 g
Margaryna	200 g
Cukier	160 g
Woda	1.060 g
łącznie	4.060 g

## wykonanie:

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty,

6 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta: 26 °C

czas fermentacji wstępnej: 20 minut

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

naważka ciasta: 2,0 kg (30 sztuk na presę)

Następnie odciąć kęsy na dzielarce, wydłużyć. Uformować chatki z czterech kęsów, ułożyć w foremkach i odstawić do garowania. Opcjonalnie wydłużone kęsy przed zwinięciem chatki można obtoczyć w maku.

czas fermentacji końcowej: około 40 minut

Po upływie czasu fermentacji posmarować rozmąconym jajkiem i udekorować dowolną posypką. Blachy

wsunąć do pieca i wypiec bez zaparowania.

czas wypieku: 20 minut

temperatura wypieku: 180 °C



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

