

Butki z twarogiem

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Twaróg (mielony)	1.500 g
Drożdże	400 g
Woda	5.000 g
łącznie	16.900 g

Posypka

Nasiona słonecznika	480 g
Płatki owsiane	480 g
Nasiona sezamu	450 g
łącznie Posypka	1.410 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać w miesiarce spiralnej.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 26 °C

fermentacja wstępna: około 10 minut

naważka: 2.100 kg (30 sztuk)

Ciasto zwinąć w presy i odłożyć do odprężenia

na 10 minut. Następnie odciąć bułki na dzielarce,

zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce dowolnych nasion

i odstawić do fermentacji.

fermentacja końcowa: 45 – 50 minut

Wyszarowane bułki wsunąć do pieca i wypiec z

zaparowaniem.

temperatura wypieku: 220 °C

czas wypieku: 20 – 21 minut



Z dobrego wypieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com