

# Bagietka z maślanką

|                      |          |
|----------------------|----------|
| PSZENNE PREMIUM 10   | 1.000 g  |
| Mąka pszenna typ 550 | 8.000 g  |
| Mąka żytnia typ 720  | 1.000 g  |
| Drożdże              | 200 g    |
| Olej roślinny        | 300 g    |
| Maślanka             | 1.800 g  |
| Woda                 | 4.200 g  |
| łącznie              | 16.500 g |

## wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i przełożyć do naoliwionej wanianki.

Czas mieszenia: 3 minuty I bieg

7 minut II bieg

Czas gary ciasta: 30 minut.

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, lekko wydłużyć i odstawić do odprężenia na 5 minut.

Następnie uformować bagietki, przełożyć na deski wyłożone ręcznikiem i odstawić do garowania.

Naważka ciasta: 0,40 kg

Czas gary bagietek: około 40 minut w temperaturze pokojowej.

Następnie przełożyć na aparaty załadownicze, wsunąć do pieca i zaparować.

Temperatura pieczenia: 240 °C spadająca do 210 °C.

Czas pieczenia: około 30 minut



*Z dobrego upieczesz  
najlepsze!*



info@komplet.com  
www.komplet.com