

Butki owsiane w stylu fińskim

JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 500	2.000 g
Mąka razowa, typ 2000	2.500 g
Płatki owsiane	2.000 g
Drożdże	400 g
Woda	6.500 g
Woda ok. 100°C	2.500 g
Sól	40 g
łącznie	19.440 g

wykonanie:

Wykonanie:

Płatki owsiane zalać wrzątkiem, zamieszać i odstawić do spęcznienia i wystudzenia.

Ze wszystkich składników, w tym zaparzonych i wystudzonych płatków, wyrobić ciasto i odstawić do wstępnego rozrostu.

czas miesienia: 4 minuty – wolne obroty

8 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: 26 °C

czas fermentacji: 10 minut

Po upływie czasu fermentacji duży kęs ciasta przerobić

na stole formując w prostokąt i wałkować do grubości

8-10 mm, podsypując mocno mąką żytnią.

Rozwałkowany płat ciasta nakłuć rolką z kolcami, powycinać

okrągłe lub kwadratowe bułeczki, zwilżyć wodą i posypać mąką żytnią typ 2000. Odstawić do fermentacji.

czas fermentacji: 40-50 minut

Po upływie czasu fermentacji wsunąć do pieca i wypiec

z zaparowaniem. Pod koniec wypieku otworzyć luft.



temperatura wypieku: 230 °C spadająca do 220 °C

czas wypieku: 18-22 minut w zależności

od grubości bułek



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!