

Drożdźówki

KOMPLET DROŻDŻOWE

Ciasto

DROŻDŻOWE	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	10.000 g
Cukier	1.500 g
Masło	1.250 g
Drożdże	800 g
Jaja	1.000 g
Woda	3.750 g
łącznie Ciasto	19.300 g

wykonanie:

Wykonanie:

Przygotować ciasto ze wszystkich składników.

czas miesienia: (mie

siark a spi raln a)

4 minuty – wolne obroty

8 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta:

około 24 °C

spoczynek ciasta:

10-15 minut



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!