

Butka z migdałami

KOMPLET JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35

JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 550	6.500 g
Drożdże	400 g
Migdały prażone (słupki)	2.000 g
Woda	6.500 g
łącznie	18.900 g
Posypka	
Migdały płatki	560 g
łącznie Posypka	560 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto z wyjątkiem migdałów (migdały dodać do ciasta 2-3 minuty przed końcem miesienia).

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty,

6 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania.

temperatura ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 15 minut

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

naważka: 2,4 kg (30 sztuk na presę)

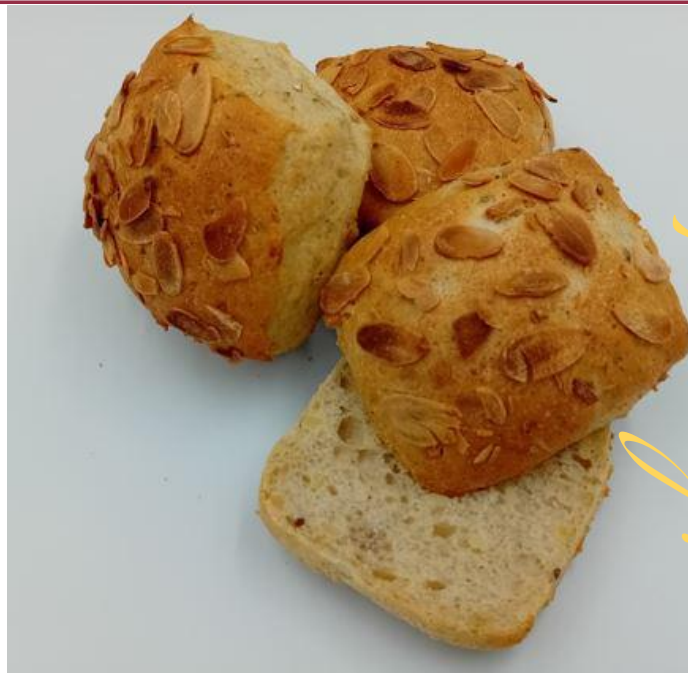
Następnie odciąć butki na dzielarce, zwilżyć wodą, obtoczyć w płatkach migdałowych, ułożyć na blachach.

czas gary kęsów ciasta: około 45 minut

Po upływie czasu gary, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 20 minut

temperatura wypieku: 230 °C spadająca do 210 °C



Z dobrego wypieczesz najlepsze!

