

# Paluszki grissini z przyprawami

KOMPLET ITALOMIX TRENTO

## Ciasto

ITALOMIX TRENTO	560 g
Mąka pszenna typ 550	1.440 g
Drożdże	80 g
Smalec	100 g
Oliwa z oliwek	100 g
Sól	12 g
Przyprawy	30 g
Woda	900 g
łącznie Ciasto	3.222 g

## wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 2 minut – wolne obroty,  
5 minut – szybkie obroty.

Po zakończeniu procesu miesienia, ciasto uformować w kształt prostokąta.

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 5 minut

Po upływie czasu gary, ciasto rozwałkować na grubość 5 mm. Ciasto pociąć radełkiem na cienkie paski, zwilżyć powierzchnie wodą, posypać solą lub Posypką Pikanteria. Poukładać na blachach.

czas gary: około 25 minut

Wstawić do pieca, wypiek z lekkim zaparowaniem.

czas wypieku: około 15 - 17 minut

temperatura wypieku: 200°C piec wsadowy,  
190°C piec obrotowy.



*Z dobrego wypieczesz najlepsze!*



info@komplet.com  
www.komplet.com