

Maxi korn snaki półfrancuskie

KOMPLET BUŁKI MAXI KORN 50

Ciasto

BUŁKI MAXI KORN 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Drożdże	350 g
Cebula prażona	500 g
Woda	5.300 g
Margaryna (do wałkowania)	3.200 g
łącznie Ciasto	19.350 g

Posypka

PIKANTERIA POSYPKA DEKOR	250 g
łącznie Posypka	250 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników za wyjątkiem cebuli wyrobić ciasto (cebule dodać pod koniec miesienia). Ciasto odstawić do garowania.

Czas miesienia: 4 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie

obroty

Temperatura ciasta: 25°C

Czas gary ciasta: 5 minut

Po upływie czasu gary, ciasto delikatnie zwinąć i odstawić na 10 minut do odprężenia.

Waga ciasta: w zależności od potrzeb i możliwości produkcyjnych

Rozwałkować ciasto w prostokąt, na 2/3 powierzchni nałożyć 3,5 kg margaryny, złożyć na „trzy”. Odstawić do chłodni na 10 minut. Następnie rozwałkować i składać 1x3 i 1x4 z 10 minutowym odpoczynkiem między wałkowaniem. Później ciasto rozwałkować na grubość 8 mm, wierzch ciasta zwilżyć wodą i posypać posypką Pikanteria lub sezamem. Pociąć na paski o wymiarach 3x12 cm lub na trójkąty o boku 8 cm, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

Czas gary: 40 – 45 minut

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i



zaparować.

Temperatura pieczenia:

220°C - 210°C

Czas pieczenia:

15 - 17 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

