

Butki Książęce podtużne

KOMPLET CHLEB KSIĄŻĘCY 40

Ciasto

CHLEB KSIĄŻĘCY 40	4.000 g
Mąka pszenna typ 550	6.000 g
CAPITAL 3	300 g
Woda	6.200 g
Drożdże	300 g
łącznie Ciasto	16.800 g

Posypka

ZIARDEKOR	1.500 g
łącznie Posypka	1.500 g

wykonanie:

Wykonanie:

Z podanych składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: (miesiarka spiralna)

3 minuty – pierwszy bieg

6 minut – drugi bieg

temp. ciasta: 27 °C

czas gary ciasta: 15 minut

Naważka: 150g lub 350g

Po upływie czasu gary rozwałczyć na kęsy, zaokrąglić i uformować w kształcie bagietek. Następnie bagietki zwilżyć w wodzie, obtoczyć w KOMPLET Ziardekor, ułożyć na blachach i odstawić do garowania. Po upływie czasu gary wykonać ukośne nacięcia. Wsunąć do pieca i zaparować.

Temperatura pieczenia: 230°C spadająca do 210°C

Czas pieczenia: około 25-30 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

