

Butka ze słonecznikiem

CHLEB SŁOWIAŃSKI	2.000 g
Mąka pszenna typ 550	8.000 g
Drożdże	300 g
woda	6.200 g
Nasiona słonecznika	6.000 g
łącznie	22.500 g

wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto, nasiona słonecznika dodać na dwie minuty przed końcem miesienia. Po upływie czasu fermentacji wstępnej rozwałczyć ciasto na presy i odstawić do odprężenia na 10 minut. Wypiec z zaparowaniem.

Temperatura ciasta: 26°C

Czas miesienia: 3 minuty (obroty wolne)

10 minut (obroty szybkie)

Czas fermentacji wstępnej: 15 minut + kolejne 10 minut w presach

Czas fermentacji końcowej: około 45 minut

Temperatura wypieku: 240°C spadająca do 210°C

Czas wypieku: 23 minuty



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com