

KOMPLET Bułka Żytnia 30

30% SKONCENTROWANA MIESZANKA DO PRODUKCJI
DROBNYCH WYPIEKÓW ŻYTNICH.



Z dobrego upieciesz najlepsze!



KOMPLET Bułka Żytnia 30

Bułeczki wiejskie ok. 110 szt.

KOMPLET Bułeczki żytnie 30	1,500 kg
mąka pszenna	3,500 kg
drożdże	0,150 kg
woda	3,000 kg
łączna ilość	8,150 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić w miesiarce.

temp. ciasta:	25-27°C
czas zagniatania:	miesiarka spiralna: 2 minuty – 1. bieg 5 minut – 2. bieg miesiarka z kotwicą: ok. 20 minut
czas spoczynku ciasta:	10 minut
czas spoczynku naważki:	15 minut
czas gary w komorze fermentacyjnej:	35-40 minut

Po wyjęciu z komory fermentacyjnej odstawić na około 5 minut, by bułeczki zahartowały się (skórka).

czas pieczenia:	22-25 minut jak bułki żytnie
czas pieczenia bagietek:	25-30 minut
naważka na bułki:	2,100 kg / 30 bułek
temp. pieczenia:	jak bułki żytnie

RADA MISTRZA:

DO CIASTA MOŻNA DODAWAĆ RÓŻNE ZIARNA,
NP. SŁONECZNIKA, A TAKŻE DODATKI SMAKOWE,
JAK SŁONINA CZY CEBULA.



Z dobrego upieczesz najlepsze!