



Bułka z szynką i kapustą kwaszoną 210 sztuk x 70 g

Ciasto:	
KOMPLET Bułka 10	1,000 kg
mąka pszenna, typ 550	4,400 kg
mąka żytnia, typ 720	4,600 kg
drożdże	0,400 kg
woda	około 6,000 kg
	około 16,400 kg

Dodatki:	
szynka wędzona (pokrojona w kosteczkę)	1,150 kg
kapusta kwaszona	1,150 kg
	2,300 kg

Dekoracja:	
ser gouda (starty)	0,500 kg
pestki dyni	0,500 kg
nasiona słonecznika	0,500 kg
	1,500 kg
łącna ilość	około 20,200 kg

Wykonanie:
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Kapustę dobrze odsączyć i wraz z pokrojoną w kosteczkę szynką dodać do ciasta pod koniec wyrabiania.

czas miesienia: (miesiarka spiralna)	3 minuty – 1. bieg 6 minut – 2. bieg
temperatura ciasta:	26°C
czas gary ciasta:	około 10 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy i odstawić na 10 minut do odprężenia. Równomiernie wymieszać dodatki przeznaczone do dekoracji.

naważka: 2,500 kg

Po odprężeniu odciąć bułki na dzielarce (nie zaokrąglać), zwilżyć górną powierzchnię i wgnieść w mieszanke dekoracyjną (ok. 7 g na 1 sztukę). Następnie ułożyć na blachach wyłożonych papierem i odstawić do garowania.

czas gary bułek: 35-40 minut
w temperaturze 30°C
i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu upiec pod parą.

temperatura pieczenia: 220°C
czas pieczenia: 18-21 minut



REKLAMA OGÓLNA
PROPOZYCJA PODANIA

Bagietka 48 sztuk x 300 g

Ciasto:	
KOMPLET Bułka 10	1,000 kg
mąka pszenna, typ 550	4,400 kg
mąka żytnia, typ 720	4,600 kg
drożdże	0,200 kg
woda	około 6,600 kg
łącna ilość	około 16,800 kg

Wykonanie:
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: (miesiarka spiralna)	3 minuty – 1. bieg 6 minut – 2. bieg
temperatura ciasta:	26°C
czas gary ciasta:	20 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć, kęsy ciasta zaokrąglić i zostawić na 5 minut do odprężenia. Następnie uformować bagietki, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka: 350 g
czas gary bagietek: 35-40 minut
w temperaturze 30°C
i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu posypać bagietki żytnią mąką, naciąć i upiec pod parą. Pięć minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia: 30-35 minut

KOMPLET Bułka 10

To, co ze zbóż najlepsze!

10% GOTOWA MIESZANKA DO PRODUKCJI BUŁEK
I INNEJ DROBNEJ GALANTERII PIEKARNICZEJ.



Z dobrego ubiegoczesz najlepsze!

Z dobrego ubiegoczesz najlepsze!

KOMPLET Bułka 10

To, co ze zbóż najlepsze – KOMPLET Bułka 10

- Koncentrat odpowiadający wymaganiom rynku (proporcja użycia 10 %)
- Bogactwo różnorodnych przepisów
- Doskonale nadaje się do technologii odroczonego rozrostu i przerwanej fermentacji
- Odpowiednia objętość pieczywa
- Wspaniale aromatyczne i pełne smaku bułeczki



Bułki 210 sztuk x 60 g

KOMPLET Bułka 10	1,000 kg
mąka pszenna, typ 550	4,400 kg
mąka żytnia, typ 720	4,600 kg
drożdże	0,400 kg
woda	około 6,000 kg
łącznie ilość	około 16,400 kg

Wykonanie:
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: (miesiarka spiralna)	3 minuty – 1. bieg 6 minut – 2. bieg
temperatura ciasta:	26°C
czas gary ciasta:	10 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy i zostawić do odprężenia na 10 minut.

naważka: 2,200 kg

Po odprężeniu odciąć bułki na dzielarce (nie zaokrąglać), ułożyć na blachach i odstawić do wyrośnięcia.

czas gary bułek: 35-40 minut
w temperaturze 30°C
i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu posypać bułki mąką żytnią i upiec z zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 220°C
czas pieczenia: 18-21 minut



Bułki knyple 195 sztuk x 68 g

Przygotowanie ciasta i dalsza obróbka jak bułki żytnie.

naważka: 1,200 kg

Po odprężeniu odciąć bułki na dzielarce (nie zaokrąglać). Następnie bułki spłaszczyć, obtoczyć w mące żytniej, nałożyć po dwie na siebie, wydłużyć i odstawić do garowania złożeniem na dół.

czas gary bułek: około 35 minut
w temperaturze 30°C
i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu bułki odwrócić, przełożyć na blachy i upiec pod parą.

temperatura pieczenia: 220°C
czas pieczenia: 18-21 minut



Bułki „rózyczki” 210 sztuk x 60 g

Przygotowanie ciasta i dalsza obróbka jak bułki.

naważka: 2,200 kg

Po odprężeniu położyć presy na wysmarowanych tłuszczem talerzach, odciąć na dzielarce i zaokrąglać. Uformowane bułki wcisnąć podstawą w mące żytnią i ułożyć podstawą na dół na podkładach. Następnie odstawić do garowania.

czas gary bułek: około 35 minut
w temperaturze 30°C
i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu bułki odwrócić, przełożyć na blachy i upiec pod parą.

temperatura pieczenia: 220°C
czas pieczenia: 18-21 minut

Bułki parki 165 sztuk x 85 g

Przygotowanie ciasta i dalsza obróbka jak bułki.

naważka: 1,500 kg

Po odprężeniu odciąć bułki na dzielarce, zaokrąglać i ułożyć po dwie obok siebie na blachach i odstawić do garowania.

czas gary bułek: 35-40 minut
w temperaturze 30°C
i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu upiec pod parą.

temperatura pieczenia: 220°C
czas pieczenia: 18-21 minut



Bułki „rozcięte” 210 sztuk x 60 g

Przygotowanie ciasta i dalsza obróbka jak bułki.

naważka: 2,200 kg

Po odprężeniu odciąć bułki na dzielarce i zaokrąglać. Następnie wydłużyć, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

czas gary bułek: 35-40 minut
w temperaturze 30°C
i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu posypać bułki żytnią mąką, naciąć wzdłuż i upiec pod parą.

temperatura pieczenia: 220°C
czas pieczenia: 18-21 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!