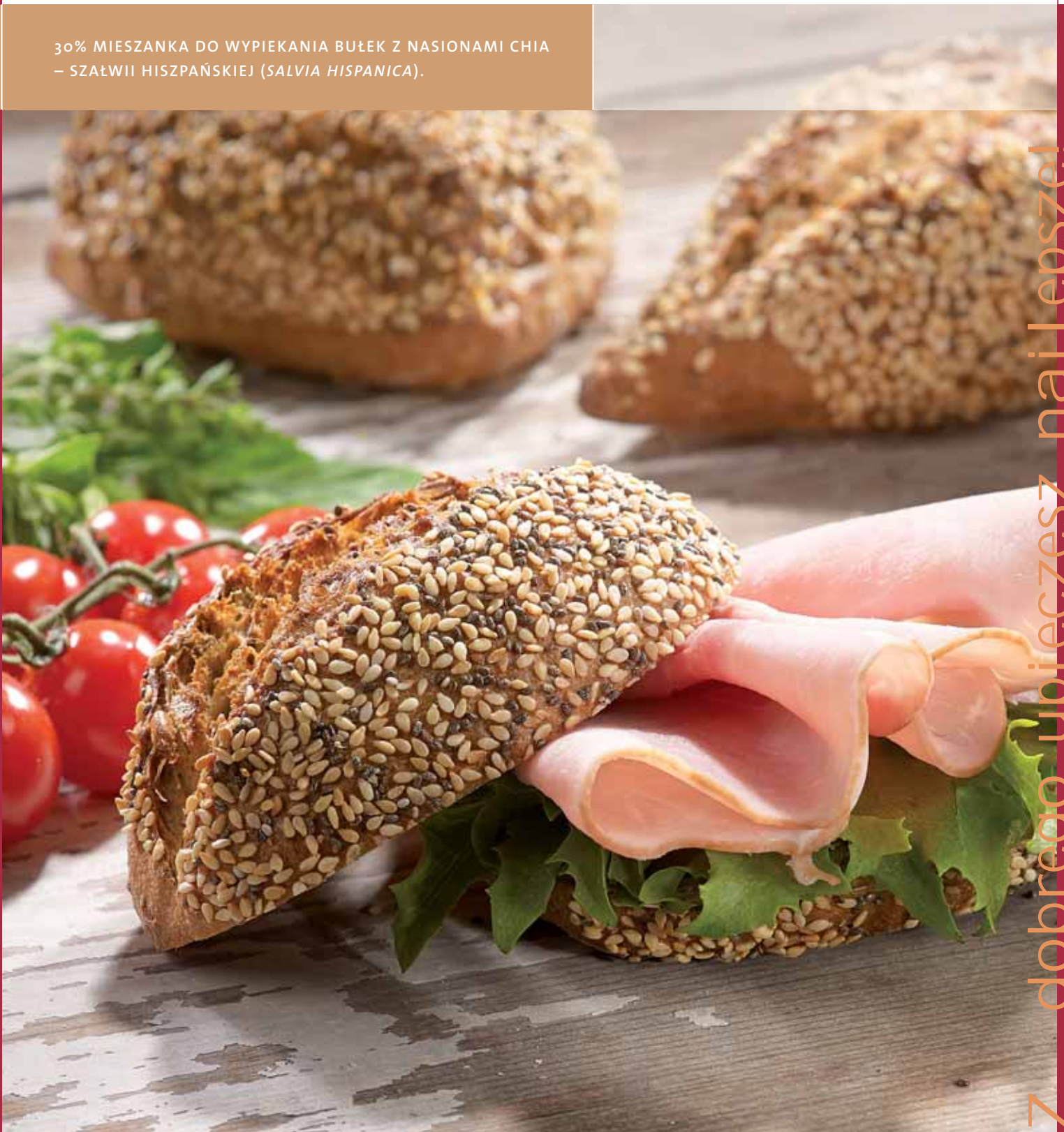


KOMPLET Bułka Chia 30

Coś szczególnego na ząb!

30% MIESZANKA DO WYPIEKANIA BUŁEK Z NASIONAMI CHIA
– SZAŁWII HISZPAŃSKIEJ (*SALVIA HISPANICA*).



Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Bułka Chia 30

Coś szczególnego na ząb!

Bułeczki Chia

68 g x 180 sztuk

Ciasto:

KOMPLET Bułka Chia 30	3,000 kg
mąka pszenna, typ 550	7,000 kg
KOMPLET Capital 3	0,300 kg
olej roślinny	0,200 kg
drożdże	0,400 kg
woda	około 5,600 kg

około 16,500 kg

Dekoracja:

nasiona sezamu	0,800 kg
KOMPLET Bułka Chia 30	0,400 kg

1,200 kg

łączna ilość około 17,700 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 7 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 15 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy, zaokrąglić i odstawić na 10 minut do odprężenia. Następnie odciąć bułki na dzielarce, zaokrąglić, lekko wydłużyć, obtoczyć w mieszance dekoracyjnej, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka presy: 2,400 kg

czas garowania: 35-45 minut
w temperaturze 30°C
i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu bułki naciąć, wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia: 220°C

czas pieczenia: około 21 minut

Bagietki Chia z szynką i serem

270 g x 61 sztuk

Ciasto:

KOMPLET Bułka Chia 30	3,000 kg
mąka pszenna, typ 550	7,000 kg
KOMPLET Capital 3	0,300 kg
olej roślinny	0,200 kg
drożdże	0,300 kg
woda	około 5,800 kg

około 16,600 kg

Dodatki:

szynka pokrojona w kostkę (wędzona)	1,600 kg
ser żółty (starty)	1,600 kg

około 3,200 kg

Dekoracja:

nasiona sezamu	0,400 kg
KOMPLET Bułka Chia 30	0,200 kg
ser żółty (starty)	1,600 kg

2,200 kg

łączna ilość około 22,000 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Szynkę i ser dodać w ostatniej minucie. Pozostawić do garowania.

czas miesienia: 3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 6 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 15 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, lekko wydłużyć i odstawić do odprężenia na 10 minut. Następnie uformować bagietki, zwilżyć je wodą, obtoczyć w mieszance dekoracyjnej, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka ciasta: 0,320 kg

czas garowania: około 30 minut
w temperaturze 30°C
i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu bagietki naciąć, wsunąć do pieca i zaparować. 10 minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 210°C

czas pieczenia: około 25 minut

KOMPLET Bułka Chia 30

Coś szczególnego na ząb!



Zawijane bułeczki Chia 65 g x 45 sztuk

Ciasto:

KOMPLET Bułka Chia 30 3,000 kg
(patrz: przepis na bułeczki Chia)
margaryna (do wałkowania) 0,450 kg

Dekoracja:

mieszanka maku i sezamu (1:1) 0,160 kg
lub białego maku
łączna ilość 3,610 kg

Wykonanie:

czas gary ciasta: 20 minut

Po wygarowaniu ciasto trzykrotnie rozwałkować i składać 3 x 3 (jak na ciasto półfrancuskie). Przerwy między wałkowaniem 15-20 minut. Następnie odstawić ciasto do chłodni na około 15 minut. Później ciasto rozwałkować na wstęgę o długości 80 cm, szerokości 20 cm i grubości około 0,5 cm. Następnie podzielić na paski o szerokości około 6 cm, zwinąć, zwilżyć wodą, obtoczyć w mieszance dekoracyjnej, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

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

Po upływie czasu garowania wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia: 220°C
czas pieczenia: około 23-25 minut

Z dobrego upieciesz najl epsze!