

Kawiorka

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	8.900 g
Mąka żytnia typ 720	100 g
Drożdże	350 g
Margaryna	400 g
Cukier	200 g
Woda	6.200 g
łącznie	17.150 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników (olej dodać do ciasta 1-2 minuty przed końcem miesienia) wyrobić ciasto.

czas miesienia: 3 minut – wolne obroty,

7 minuty – szybkie obroty.

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania.

temperatura ciasta: 25 °C

czas gary ciasta: 30 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na kęsy, zaokrąglić i odstawić na 10 minut do odprężenia.

waga ciasta: 0,40 kg

Następnie kęsy wydłużyć, ułożyć na deskach rozrostowych, aparatach załadowniczych lub blachach i odstawić do garowania.

czas gary kęsów ciasta: około 45 - 50 minut

Po upływie czasu gary, kęsy z desek przełożyć na aparaty wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: około 30 minut

temperatura wypieku: 230 °C opadająca do 200 °C



*Z dobrego upieczesz
najlepsze!*

