

Butka z czarnym czosnkiem

NIEDŹWIEDZI CZARNY CZOSNEK	4.000 g
Mąka pszenna typ 550	6.000 g
Drożdże	300 g
Sól	20 g
Woda	6.500 g
łącznie	16.820 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

Czas miesienia – 4 minuty I bieg

(miesiarka spiralna) 6 minut II bieg

Temperatura ciasta około 25 °C

Po zamiesieniu podzielić ciasto na presy o wadze 2,40 kg i odstawić do odprężenia na 20 minut.

Następnie podzielić butki na dzielarce, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

Czas gary butek – około 40 minut

Po upływie czasu gary butki wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

Temperatura wypieku: 220 °C

Czas wypieku: około 23 minuty

