

Butki z żurawiną

Bułka 10%	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.500 g
Mąka żytnia typ 2000	3.000 g
Żurawina, owoce suszone	500 g
Drożdże	300 g
Woda	5.500 g
łącznie	15.800 g

Posypka

Nasiona słonecznika	400 g
Siemię lniane	200 g
Nasiona sezamu	400 g
łącznie Posypka	1.000 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Żurawinę dodać pod koniec miesienia.

czas miesienia: 2 minuty – wolne obroty,

6 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania.

temperatura ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 10 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na presy i odstawić na 10 minut do odprężenia.

naważka presy: 2,40 kg

Następnie odciąć butki na dzielarce (bez zaokrąglania),

zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce, ułożyć na blachach.

czas gary kęsów ciasta: około 40 minut

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



czas wypieku: 25 minut

temperatura wypieku: 230 °C spadająca do 220 °C



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!