

Butki hamburgerowe

Bułka 10%	1.000 g
Mąka żytnia typ 720	5.500 g
Mąka pszenna typ 550	3.500 g
Margaryna 80 %	500 g
Drożdże	400 g
Cukier	300 g
Woda	5.600 g
łącznie	16.800 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty,

6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: 25 °C

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto podzielić na kęsy i zwinąć w presy.

naważka ciasta: 3,00 kg (30 sztuk na presę)

czas fermentacji w presach: 15 minut

Następnie odciąć bułki na dzielarce, zaokrąglić i ułożyć

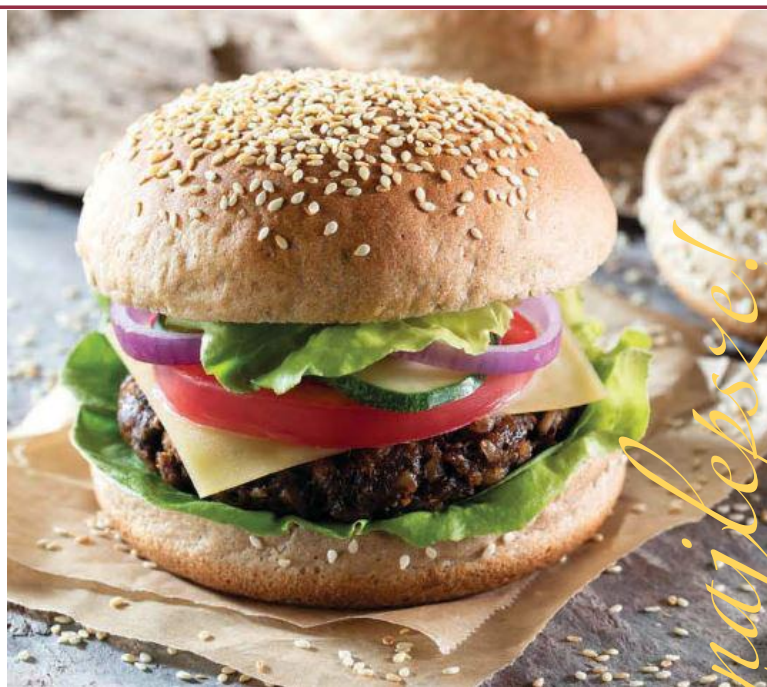
na blachach.

czas fermentacji końcowej: około 40 minut

Po upływie czasu fermentacji, kęsy spryskać wodą, posypać nasionami sezamu, blachy wsunąć do pieca i wypiec bez zaparowania.

czas wypieku: 18 minut

temperatura wypieku: 240 °C



Z dobrego upieczesz najlepsze!

