

Piłki Batata

BATATA 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 550	6.500 g
Drożdże	300 g
Woda	6.400 g
łącznie	16.700 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Zaraz po wyrobieniu podzielić na presy i odstawić na 25 minut do odprężenia.

czas miesienia: 5 minut – 1. bieg

(miesiarka spiralna) 5 minut – 2. bieg

naważka presy: 1,10 kg

Następnie podzielić presy na dzielarce, zaokrąglić, zwilżyć wodą, obtoczyć w maku i sezamie, ułożyć po siedem sztuk w KOMPLET Foremkach rant tortowy silikonowany Ø 14 cm, h 5 cm i odstawić do garowania.

czas gary: około 40 minut

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura wypieku: 220 °C, spadająca do 200 °C

czas wypiekua: około 20 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com