

Bagietki Premium Korn

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Woda	6.500 g
Drożdże	400 g
łącznie	16.900 g

Posypka

Grys kukurydziany	800 g
łącznie Posypka	800 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 26 °C

fermentacja wstępna: około 10 minut

naważka: 0,32 kg

Uformować bagietki, zwilżyć wodą, wierzch obtoczyć w grysie kukurydzianym.

fermentacja końcowa: około 45 - 50 minut

Przed wypiekiem bagietki naciąć ukośnie.

Wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku: 220 °C

czas wypieku: około 25 - 28 minut



*Z dobrego upieczesz
najlepiej!*



info@komplet.com
www.komplet.com