

Butki Trojaczki

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

Posypka

Nasiona słonecznika	520 g
Pestki dyni	630 g
Nasiona sezamu	420 g
Płatki owsiane	420 g
łącznie Posypka	1.990 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 26 °C

naważka: 1.20 kg (presa 30 sztuk)

Ciasto zwinąć w presy i odłożyć do odprężenia

na 10 minut. Następnie odciąć bułki na dzielarce,

zaokrąglić, zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce nasion

złączyć po 3 sztuki i odstawić do fermentacji.

fermentacja końcowa: około 45 - 50 minut

Wymarowane bułki wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku: 220 °C

czas wypieku: około 20 - 21 minut



Z dobrego wypieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com