

Butki z nasionami konopii

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Drożdże	400 g
Łuskane nasiona konopii	800 g
Woda	6.500 g
łącznie	17.700 g

Posypka

Łuskane nasiona konopii	600 g
Nasiona sezamu	900 g
łącznie Posypka	1.500 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 26 °C

naważka: 2.10 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

i odstawić do fermentacji.

fermentacja końcowa: około 45 minut

Wymarowane bułki wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku: 220 °C

czas wypieku: około 20 - 21 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com