

Bułka żytnio-pszenna

Bułka 10%	1.000 g
Mąka żytnia typ 720	4.000 g
Mąka żytnia typ 2000	3.000 g
Mąka pszenna typ 550	2.000 g
Drożdże	300 g
Woda	7.500 g
łącznie	17.800 g

wykonanie:

Wykonanie:

Do 1 kilograma mąki żytniej typ 2000 dodać 1,5 litra wrzącej wody, wymieszać i odstawić na około 2-3 godziny. Następnie dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto.

czas miesienia: 5 minut – wolne obroty,

5 minuty – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 10 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na presy i odstawić na 10 minut do odprężenia.

naważka: 2,4 kg (30 sztuk na presę)

Następnie odciąć bułki na dzielarce, ułożyć na blachach.

czas gary kęsów ciasta: około 40 minut

Po upływie czasu gary, blachy z kęsami wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 22 minuty

temperatura wypieku: 230 °C spadająca do 220 °C



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com