

Bagietka czosnkowa

NIEDŹWIEDZI CZARNY CZOSNEK	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Drożdże	400 g
Woda	6.500 g
łącznie	16.900 g

Masło czosnkowe

Masło	1.650 g
Czosnek granulowany	20 g
Zioła prowansalskie	33 g
Sól	7 g
łącznie Masło czosnkowe	1.710 g

wykonanie:

Wykonanie:

Przygotować masło czosnkowe: masło o temperaturze pokojowej wymieszać z pozostałymi składnikami receptury. Przełożyć do rękawa cukierniczego.

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 10 minut – wolne obroty,

7 minuty – szybkie obroty.

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

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 20 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, lekko zaokrąglić, wydłużyć, ułożyć na blachach do bagietek, odstawić do garowania.

naważka: 0,15 kg

czas gary kęsów ciasta: około 40 minut

Po upływie czasu gary, kęsy naciąć, w nacięcia nałożyć masło, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 20 minut

temperatura wypieku: 230°C spadająca do 220°C



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com