

Bagietka z maślanką

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	8.000 g
Mąka żytnia typ 720	1.000 g
Drożdże	200 g
Olej roślinny	300 g
Maślanka	1.800 g
Woda	4.200 g
łącznie	16.500 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i przełożyć do naoliwionej wanianki.

Czas mieszenia: 3 minuty I bieg

7 minut II bieg

Czas gary ciasta: 30 minut.

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, lekko wydłużyć i odstawić do odprężenia na 5 minut.

Następnie uformować bagietki, przełożyć na deski wyłożone ręcznikiem i odstawić do garowania.

Naważka ciasta: 0,40 kg

Czas gary bagietek: około 40 minut w temperaturze pokojowej.

Następnie przełożyć na aparaty załadownicze, wsunąć do pieca i zaparować.

Temperatura pieczenia: 240 °C spadająca do 210 °C.

Czas pieczenia: około 30 minut



Z dobrego upieczesz



info@komplet.com
www.komplet.com