

Butka kebab

MAITRE JEAN 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	250 g
Olej roślinny	600 g
Woda	5.800 g
łącznie	16.650 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

Czas miesienia: 3 minuty I bieg

6 minut II bieg

Temperatura ciasta: 25 °C

Czas gary ciasta: 10 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć na kęsy, zaokrąglić i odstawić do odprężenia na 15 – 20 minut.

Po odprężeniu kęsy rozwałkować i odstawić do garowania.

Naważka: 0,40 kg

Czas gary: 20 – 30 minut.

Następnie wsunąć do pieca i zaparować.

Temperatura pieczenia: 220 °C

Czas pieczenia: 14 – 16 minut.

Przed pieczeniem można butki zwilżyć wodą i posypać nasionami sezamu.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com