

Paluchy pszenne

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Cebula prażona	600 g
Masło, miękkie	600 g
Drożdże	600 g
Cukier	600 g
Musztarda	1.000 g
Mleko	5.500 g
Kurkuma (proszek)	50 g
łącznie	18.950 g

wykonanie:

Wykonanie:

ze wszystkich składników przygotować ciasto.

Czas miesienia: 5 minut wolne obroty

5 minut szybkie obroty

Temperatura ciasta: 24 °C

Ciasto rozwałkować na grubość około 7 mm i ułożyć na blasze, przykryć i odstawić do zamrażalki na minimum 45 minut.

Następnie lekko rozmrozić i pokroić w małe prostokąty, odstawić do fermentacji.

Czas fermentacji: 35-45 minut

Następnie spryskać wodą i posypać dowolną posypką np. KOMPLET Pikaneria i wypiec.

Temperatura wypieku: 200 °C

Czas wypieku: 12-15 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com