

Butka obwarzanek

KOMPLET PSZENNE PREMIUM 10

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Cukier	400 g
Jaja	300 g
Olej roślinny	200 g
Drożdże	200 g
Woda	5.100 g
łącznie	16.200 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 3 minuty – wolne

obroty,

7 minut – szybkie obroty.

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania.

temperatura ciasta: 25°C

czas gary ciasta: 5 minut

Po upływie czasu gary, podzielić ciasto na kęsy. W zależności od możliwości każdy kęs wydłużyć, mechanicznie za pomocą rogalikarki lub ręcznie w wałek o długości ok. 20 cm, skręcić w spiralę. Końce każdego wałka zlepić i uformować okrąg, ułożyć na deskach i odstawić do fermentacji w komorze.

waga kęsa: 0,12 kg

czas gary kęsów ciasta: 30 minut

Kęsy przed wypiekiem przełożyć na blachy wypiekowe. Przygotowane kęsy wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem komory wypiekowej.

czas wypieku: około 15-20 minut

temperatura wypieku: 230°C opadająca do 210°



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com