

Precle

Ciasto

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	200 g
Woda	5.800 g
Masło	500 g
łącznie Ciasto	16.500 g

Posypka

Sól do precli	50 g
woda 95°C do gotowania precli	2.000 g
Soda oczyszczona	60 g
łącznie Posypka	2.110 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać.

Czas mieszania: 4 minuty wolne obroty

6 minut szybkie obroty

Temperatura ciasta: 26°C

Ciasto podzielić na równe kęsy po 100 g wydłużyć i zwinąć w formę precla. Obgotowywać w wodzie z sodą 10 sekund z każdej strony. Ułożyć na blachę, posmarować roztrzepanym jajem, posypać solą, zrobić lekkie nacięcie w najgrubszym miejscu precla i wypiec.

Temperatura pieczenia: 250°C

Czas pieczenia: około 15 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

