

Butka crusty

KOMPLET BUŁKA CRUSTY 20

Ciasto

BUŁKA CRUSTY 20	2.000 g
Mąka pszenna typ 550	8.000 g
Drożdże	250 g
Olej roślinny	250 g
Woda	5.700 g
łącznie Ciasto	16.200 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 5 minut – wolne obroty, 5 minut – szybkie obroty.

Następnie odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

Temperatura ciasta: 26 °C

Czas gary ciasta: 10 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na presy i odstawić na 10 minut do odprężenia.

Naważka ciasta: 3,0 kg (30 sztuk na presę)

Następnie odciąć bułki na dzielarce, zaokrąglić, uformować, obtoczyć w mące żytniej, ułożyć na deskach rozrostowych zwinięciem do dołu.

Czas gary kęsów ciasta: około 40 - 45 minut

Po upływie czasu gary, kęsy odwrócić, poukładać na blachy, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

Czas wypieku: 20 minut

Temperatura wypieku: 210 °C spadająca do 200 °C



Z dobrego upieczesz najlepsze!

