

Butki alzackie

KOMPLET PSZENNE PREMIUM 10

Ciasto

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	300 g
Woda	6.000 g
łącznie Ciasto	16.300 g

wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

Czas mieszenia: 3 minuty- pierwszy bieg (miesiarka spiralna)

7 minut- drugi bieg

Temperatura ciasta: 25 °C

Czas gary ciasta: 15 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy, zaokrąglić i odstawić na 10 minut do odprężenia.

Następnie podzielić presy na dzielarce, zaokrąglić i ułożyć butki na blachy po dwie obok siebie. Posypać mąką żytnią i odstawić do garowania.

Naważka ciasta: 1500g (presa 30)

Czas gary bułek: 35-40 minut w temperaturze 30 °C i wilgotności względnej 70%

Temperatura pieczenia: około 220 °C

Czas pieczenia: 18 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com