

Buteczki serowe pszenne premium

KOMPLET PSZENNE PREMIUM 10

Ciasto

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	400 g
Margaryna do pieczenia	800 g
Gouda, utarta	800 g
Woda	6.200 g
łącznie Ciasto	18.200 g

Dekoracja

Ser żółty	3.600 g
łącznie Dekoracja	3.600 g

wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

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

5 minut- drugi bieg

Temperatura ciasta: 26°C

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy, zaokrąglić i odstawić do odprężenia na 15 minut.

Następnie podzielić presy na dzielarce, zaokrąglić i ułożyć bułki na blachach. Na każdą bułkę położyć plasterka sera. Odstawić do garowania.

Naważka presy: 2400g

Dekoracja: około 15g / 1 sztuka

Czas gary bułek: 35-45 minut w temperaturze 30°C i wilgotności względnej 70%

Temperatura pieczenia: 230°C

Czas pieczenia: 14-16 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

