

Buteczki ziołowe

KOMPLET PIZZA CIASTO 50

Ciasto

PIZZA CIASTO 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Drożdże	200 g
Olej	200 g
Woda	6.200 g
łącznie Ciasto	16.600 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć w mieszarce.
 czas zagniatania: 3 minuty – pierwszy bieg
 (miesiarka spiralna) 5 minut – drugi bieg

czas gary ciasta: ok. 25 minut

Następnie rozwałczyć na presy i odstawić do
 odprężenia na 20 minut.

Naważka presy: 1800g

Po odprężeniu uformować bułki i wygarować.

Wypiec

Czas gary: 50 minut

Temperatura pieczenia: 230-240 °C

Czas pieczenia: 14 minut

