

Buteczki Pasterskie

Ciasto

Mąka pszenna typ 550	10.000 g
Chleb Pasterski	3.000 g
Mąka żytnia typ 720	2.000 g
Drożdże	200 g
Woda	11.200 g
łącznie Ciasto	26.400 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 3 minuty – pierwszy bieg

(miesiarka spiralna) 8-10 minut – drugi bieg

(ciasto musi odchodzić od ścianek dzieży)

Po zakończeniu procesu zagniatania ciasto ułożyć w lekko naoliwionej wanience.

Temperatura ciasta: 25°C

Czas gary ciasta: 60 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić nadając im okrągły kształt i odstawić na 15 minut do spoczynku.

Waga jednostkowa: 2000g (presa 30 sztuk)

Następnie wycisnąć kawałki ciasta i nadać im okrągły kształt. Kawałki ciasta powinny być obtoczone mąką. Ułożyć na podkładkach do garowania lub na blachach perforowanych i odstawić do wygarowania.

Czas gary kawałków ciasta: 20-25 minut w temperaturze 35°C

Po upływie czasu gary kawałki ciasta ułożyć na aparatach lub wsunąć do pieca bezpośrednio na blasze. Przed wsunięciem do pieca naciąć wierzch kawałków ciasta i wypiec z zaparowaniem.

Temperatura pieczenia: jak do wypieku butek

Czas pieczenia: 20-23 minuty



Z dobrego upieczesz najlepsze!

