

Buteczki Maitre Jean

KOMPLET MAITRE JEAN 10

Ciasto

MAITRE JEAN 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	200 g
Woda	6.200 g
łącznie Ciasto	16.400 g

wykonanie:

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

6 minut- drugi bieg

Temperatura ciasta: 25-26°C

Gara ciasta: około 20 minut

Naważka: 1300g/ 1 presa ciasta

Po odważeniu kawałki ciasta wyrobić nadając im okrągły kształt.

Czas gary presy ciasta: około 10 minut

Po upływie czasu gary presy ciasta wycisnąć kawałki ciasta i wyrabiać po dwa kawałki nadając im kształt bułeczek bagietkowych. Odstawić na deski i pozostawić o garowania.

Czas gary kawałków ciasta: około 40 minut

Przed pieczeniem posypać mąką i piec pod parą.

Temperatura pieczenia: jak do wypieku bułek

Czas pieczenia: 22-25 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

