

Butki hamburgerowe

KOMPLET MAITRE JEAN 10
Ciasto

MAITRE JEAN 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	350 g
Cukier	350 g
Margaryna	450 g
Mleko (pełne w proszku)	400 g
Jaja	1.050 g
Woda	4.900 g
łącznie Ciasto	17.500 g

Dekoracja

Nasiona sezamu	850 g
łącznie Dekoracja	850 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Po wyrobieniu rozwałczyć ciasto na presy i odstawić na 20 minut do odprężenia.

czas mieszenia: 3 minuty – 1. bieg, 6 minut – 2. bieg
(miesiarka spiralna)
temperatura ciasta: 24°C
waga presy: 2100 g (forma Ø 100 mm)
3600 g (forma Ø 120 mm)

Następnie podzielić presy na dzielarce, zaokrąglić, zwilżyć, obtoczyć w sezamie, ułożyć na blachach do hamburgerów lub w foremkach silikonowych i odstawić do garowania.

czas gary: 40-50 minut

Po upływie czasu gary upiec z dużym zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 190°C
czas pieczenia: 18-20 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com