

Butki hamburgerowe graham

KOMPLET PSZENNE PREMIUM 10
Ciasto

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Mąka pszenna typ 1850 graham	4.000 g
Drożdże	300 g
Cukier	200 g
Olej	400 g
Woda	6.200 g
łącznie Ciasto	17.100 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.
Następnie rozwałczyć na presy i odstawić do odprężenia.

czas mieszenia: 3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 6 minut – 2. bieg
temperatura ciasta: 25°C
czas odprężenia: 20 minut
waga presy: 2.100 g (forma Ø100 mm)
3.600 g (forma Ø120 mm)

Następnie podzielić presy na dzielarce, zaokrąglić,
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: 200°C
czas pieczenia: 18-20 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com