

Drożdżówki chatki i rogale

Ciasto

MULTIDROŻDŻOWE	250 g
Mąka pszenna typ 550	1.000 g
Drożdże	70 g
olej	100 g
Cukier	50 g
woda	500 g
łącznie Ciasto	1.970 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas mieszania(miesiarka spiralna): 3 minuty - 1. bieg
4-7 minut - 2. bieg

temperatura ciasta: około 26°C

Ciasto odstawić do spoczynku, a po nim uformować
żądane kształty.

czas spoczynku ciasta: około 15 minut

fermentacja końcowa: około 40 minut; zależnie od
gramatury wyrobów

temperatura pieczenia: 190°C



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com