

Orzechowe bułeczki śniadaniowe

Pobudka

Ciasto

POBUDKA 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Drożdże	400 g
woda	6.200 g
Cynamon mielony	30 g
Orzechy włoskie	2.500 g
łącznie Ciasto	19.130 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników (za wyjątkiem orzechów) wyrobic ciasto. Pod koniec zagniatania dodać orzechy.

Czas mieszenia: 2 minuty na pierwszym biegu (miesiarka spiralna) + 5 minut na drugim biegu.

Temperatura ciasta 25°C. Czas gary ciasta: 10 minut. Następnie wycisnąć kwadratowe kawałki ciasta, zwilżyć i obtoczyć w mieszance z potłuczonych orzechów włoskich i nasion słonecznika (w proporcji 1:1). Ułożyć na blachach perforowanych i odstawić do garowania. Czas gary kawałków ciasta: około 35 minut w temperaturze 30 i wilgotności 75%

Po upływie czasu gary upiec pod parą. temperatura pieczenia jak do wypieku bułek (240°C spadająca do 190°C) czas pieczenia około 16 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com