

Batata z papryczką peperoni

BATATA 35	3.500 g
woda	6.200 g
Drożdże	200 g
Mąka pszenna typ 550	6.500 g
papryka (w paskach, ze stoika)	800 g
łącznie	17.200 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto (papryczki dodać pod koniec miesienia) i odstawić do garowania.

czas miesienia: 5 minuty – 1. bieg

(miesiarka spiralna) 5 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: 25°C

czas gary ciasta: 30 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, uformować na kształt bagietek, zlepić oba końce formując okrąg, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka: 0,350 kg

czas gary kawałków ciasta: 35-45 minut w temperaturze 30°C i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary posypać niewielką ilością mąki, naciąć trzykrotnie powierzchnię i wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia: 220°C spadająca do 200°C

czas pieczenia: około 35 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

