

Butki pszenne

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	300 g
Woda	6.200 g
łącznie	16.500 g

Posypka

Mak niebieski	700 g
Nasiona sezamu	700 g
łącznie Posypka	1.400 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas mieszenia: 3 minuty – 1. bieg

(miesiarka spiralna) 6 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 15 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na presy i odstawić na 15 minut do odprężenia. Następnie podzielić presy na dzielarce, zaokrąglić, zwilżyć wodą i obtoczyć część bułek w maku, a część w nasionach sezamu. Bułki ułożyć po sześć w formach według własnego uznania i odstawić do garowania.

naważka presy: 1,20 kg (30 sztuk na presę)

czas gary bułek: około 40 minut

Po upływie czasu gary bułki wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura wypieku: 220°C

czas wypieku: 18 minut



Z dobrego wypieczesz najlepsze!

