

Butki z warzywami

PIZZA CIASTO 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Mieszanka warzywna, mrożona	3.000 g
Olej	200 g
Drożdże	200 g
Woda	5.800 g
łącznie	19.200 g

Posypka

Mąka pszenna typ 550	200 g
łącznie Posypka	200 g

wykonanie:

Wykonanie:

Mrożone warzywa rozmrozić przed rozpoczęciem miesienia.

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto z wyjątkiem warzyw (warzywa dodać do ciasta 2-3 minuty przed końcem miesienia).

czas miesienia: 3 minut – wolne obroty,
6 minuty – szybkie obroty.

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 20 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na presy i odstawić na 10 minut do odprężenia.

waga ciasta: 2,4 kg (30 sztuk na presę)

Następnie odciąć butki na dzielarce, uformować, zwilżyć wodą, posypać mąką pszenną i ułożyć na blachach.

czas gary kęsów ciasta: około 40 minut

Po upływie czasu gary, kęsy naciąć, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 20 minut



temperatura wypieku: 230°C opadająca do 210°C

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com