

Batata - chlebek pita

BATATA 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 550	6.500 g
Oliwa z oliwek	400 g
Drożdże	200 g
Woda	5.700 g
łącznie	16.300 g

Dekoracja

Oliwa z oliwek	300 g
Sól	10 g
Płatki ziemniaczane	120 g
łącznie Dekoracja	430 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 5 minuty – 1. bieg

(miesiarka spiralna) 5 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: 25°C

czas gary ciasta: 20 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić i odstawić na 30 minut do odprężenia.

Następnie kęsy rozduścić dłonią na kształt koła, posmarować oliwą, posypać solą i płatkami ziemniaczanymi i odstawić do garowania.

naważka ciasta: 0,250 kg

czas gary kawałków ciasta: 35 minut w temperaturze 30°C

i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca bez pary.

temperatura pieczenia: 220°C

czas pieczenia: 18-21 minut (wypiekać na jasny kolor)



Z dobrego upieczesz najlepsze!

