

# Butka

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Butka 10%            | 1.000 g         |
| Mąka pszenna typ 550 | 4.400 g         |
| Mąka żytnia typ 720  | 4.600 g         |
| Drożdże              | 400 g           |
| Woda                 | 6.000 g         |
| <b>łącznie</b>       | <b>16.400 g</b> |

## wykonanie:

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 3 minuty – 1. bieg

(miesiarka spiralna) 6 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 10 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy i zostawić

do odprężenia na 10 minut.

naważka: 2,200 kg

Po odprężeniu odciąć butki na dzielarce (nie zaokrąślać),

ułożyć na blachach i odstawić do wyrośnięcia.

czas gary butek: 35-40 minut

w temperaturze 30°C

i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu posypać butki mąką żytnią i wypiec z zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 220°C

czas pieczenia: 18-21 minut



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*