

Butki parki

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
łącznie	16.400 g

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: 1,500 kg

Po odprężeniu odciąć butki na dzielarce, zaokrąglić i ułożyć

po dwie obok siebie na blachach i odstawić do garowania.

czas gary bułek: 35-40 minut

Po wygarowaniu wypiec z zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 220 °C

czas pieczenia: 18-21 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

