

Bagietka z sezamem

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	100 g
Olej	400 g
Woda	8.100 g
łącznie	18.600 g
Posypka	
Nasiona sezamu	800 g
łącznie Posypka	800 g

wykonanie:

Wykonanie:

ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Po wyrobieniu ciasto przełożyć do naoliwionej wanianki i odstawić do garowania.

Czas mieszenia: 3 minuty I bieg

10 minut II bieg

Temperatura ciasta: 25°C

Czas gary ciasta: 12-16 godzin w temperaturze około 5°C

Następnie wyłożyć ciasto na posypyany mąką stół i podzielić na kęsy.

Bagietki przełożyć na blachy, posypać nasionami sezamu i wypiec z zaparowaniem.

Temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 210°C

Czas pieczenia: około 25-27 minut



Z dobrego upieczesz nadzienie

