

Butki z szynką i cebulą

POBUDKA 50	5.000 g
Mąka pszenna	5.000 g
Drożdże	400 g
Woda	6.000 g
Szynka pokrojona w kosteczkę	1.700 g
Cebula prażona	1.700 g
łącznie	19.800 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników (z wyjątkiem szynki w kostce i prażonej cebuli) przygotować ciasto.

Pod koniec miesienia dodać szynkę i cebulę.

czas mieszania: 2 minuty I bieg

(miesiarka spiralna) + 5 minut II bieg

temperatura ciasta: 25°C

czas gary ciasta: 10 minut

naważka: 2.400 g

Po upływie czasu gary ciasta odważyć kawałki ciasta

i rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Następnie

podzielić na kwadraty o wymiarach 10 x 10 cm.

Powstałe kwadraty przeciąć ukośnie. Powierzchnię bułek zwilżyć, udekorować

kaszą gryczaną. Trójkąty ułożyć na blasze i odstawić do garowania.

czas gary bułek: ok. 35 minut

Po upływie czasu gary wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku: około 210°C

czas pieczenia: ok. 16 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

