



**ALFAPRO**

## BABA NAPOLETANO

### SKŁADNIKI

#### BABKA

**2,3 kg** [MAKA PERFECTO  
BONGIOVANNI](#)

**0,65 kg** [DROŻDŻE ŚWIEŻE ALFAPRO  
RAPIDA](#)

**0,9 kg** [MASŁO](#)

**0,005 kg** [DELIPASTA WANILIOWA  
BOURBON FABBRI](#)

**2,8 kg** WODA

**0,15 kg** [MIÓD WIELOKWIATOWY  
RATOS](#)

**2,1 kg** [MASA JAJOWA CAŁE JAJKO  
BALTICOVO](#)

**0,1 kg** [SKÓRKA Z POMARAŃCZY  
ALFAPRO](#)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**1**

Temperatura ciasta: 25–26 °C.

**2**

Czas mieszania ciasta: 10 minut wolny bieg (miesiarka spiralna)

**3**

czas leżakowania ciasta: 90–120 minut (temperatura pokojowa).

**4**

Temperatura i czas wypieku: 200 °C, ok. 10–12 minut (piec wsadowy).

*Smacznego*



**Przedsiębiorstwo Savpol**  
Spółka z ograniczoną  
odpowiedzialnością Sp. K.

44–100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7  
T.: **+48 (32) 400 04 00**  
e-mail: **savpol@savpol.pl**

