

# Bagietka słodowa

## SKŁADNIKI

### CIASTO

10 kg [MĄKA BLU BONGIOVANNI](#)

0,3 kg [AROMA GERMALTEX](#)

0,15 kg [ŚWIEŻE DROŻDŻE](#)

0,5 kg [CRAFT MASTER DURUM](#)

7,1 kg WODA

0,22 kg [SÓL](#)



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

### Opis procesu produkcji

Czas mieszania szybkiego: 10

Czas mieszania wolnego: 5

Temperatura ciasta: 27/28min

Spoczynek ciasta: 60min

Czas fermentacji wstępnej: 30min.

przewinąć 30min. przewinąć

Temperatura wypieku z opisem:

245°C

Czas wypieku: 18/24min

Czas fermentacji końcowej: Program odroczonej fermentacji.

2

### Instrukcja wykonania:

1. Przygotowanie ciasta.
2. Umieszczenie ciasta w pojemniku.
3. Leżakowanie (czas całkowity 1h).

W tym:

1. Ręczne przewinięcie ciasta po 30min.
2. Ręczne przewinięcie ciasta po 30min.
4. Ważenie i obróbka
5. Gotowe uformowane kęsy umieszczamy w chłodni.
6. Wyjazd z chłodni. Garowanie według potrzeby.
7. Wypiek.



3

Uwagi techniczne:

PROGRAM:

FAZA 1: Załadunek (2°C) Czas załadunku ustalany według potrzeb produkcyjnej.

FAZA 2: Przechowywanie/przerwanie garowania (2°C obliczane automatycznie)

FAZA 3: Garowanie (czas fazy 3h 15 min.)

Rama czasowa 2h 30 min. Dojście do temp. (14°C, 70% wilgotności).

FAZA 4: Garowanie (czas fazy 3h, temp. 18°C, wilgotność 70%)

FAZA 5: Schładzanie wtórne, rama czasowa 1h (czas schładzania do temperatury 5°C) temperatura 5°C, wilgotność 70%.

Tryb przechowywania.

4

CHŁODNIA:

Schładzania do temperatury 3/4°C

Tryb przechowywania.

Cały proces od 16-24h.

*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**

