

Bułka alpejska pikantna z papryką

SKŁADNIKI

2 kg [GRANIX PIKANTNY Z
PAPRYKĄ](#)
0,4 kg [DROŻDŻE](#)

8 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)
ok. 5,5 kg WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 26 – 28°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 15 min
Fermentacja końcowa: 35 – 40 min
Temperatura wypieku: 240 – 210°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

3

Spresowane kęsy rozwałkować delikatnie ręcznie w szpic i układać lengą do dołu na aparaty wypiekowe, deski piekarnicze lub blachy.

4

Przed wsadzeniem do komory wypiekowej obrócić kęsy lengą do góry. Odpiekać z zaparowaniem komory wypiekowej.



Smacznego!

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**

