

Butka chłopska

SKŁADNIKI

5 kg	MIESZANKA CHŁOPSKA	10,5 kg	WODA WRZĄTEK
10 kg	MAKA PSZENNA TYP 550	0,55 kg	SÓL
0,6 kg	DROŻDŻE	0,3 kg	ŚRODEK WYPIEKOWY BUN
ok. 6 kg	WODA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** PARAMETRY
Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 26 – 28°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 10 min
Fermentacja końcowa: 45 – 55 min
Temperatura wypieku: 220°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Mieszanke zaparzyć w podanej ilości wody przez ok. 12 godzin.
- 3** Ze wszystkich wymienionych składników zamiesić ciasto.
- 4** Kęsy ciasta podzielić w dzielarce do bułek w kwadraty. Spryskać delikatnie wodą, a następnie obtoczyć wierzch Dekorem Słonecznikowym.



5

Bułki ułożyć na blachy piekarnicze lub aparaty wypiekowe.

6

Wypiekać 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**

