

Bułka czosnkowa

SKŁADNIKI

CIASTO

1 kg	MĄKA ELENA BONGIOVANNI	0,04 kg	ZAKWAS PRZENNY MISTRZÓW
0,03 kg	DROŻDŻE ŚWIEŻE	0,8 kg	ZIMNA WODA
0,05 kg	CZOSNEK CIĘTY MROŻONY	0,02 kg	SÓL



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Temperatura ciasta: 24-25 stopni
- 2 Czas mieszania ciasta: 3 minuty wolny bieg
10 minut szybki bieg (miesiarka spiralna)
- 3 Czas leżakowania ciasta: 75 minut
- 4 Czas fermentacji końcowej: 25-30 minut
- 5 Temperatura i czas wypieku: 230 stopni czas
wypieku ok 16-17 minut
- 6 UWAGA - CZOSNEK DODOAWAĆ POD KONIEC
MIESIENIA

Smacznego

