ALFAPRO

Bułka fit górska

SKŁADNIKI

5 kg	MIESZANKA GÓRSKA
10 kg	MĄKA PSZENNA TYP 550
0,45 kg	DROŻDŻE
ok. 5,1 kg	WODA
5 kg	WODA WRZĄTEK
0,26 kg	SÓL
0,25 kg	ŚRODEK WYPIEKOWY BUN

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PARAMETRY
Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 26 - 27°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 10 min
Fermentacja końcowa: 40 min
Temperatura wypieku: 230 - 210°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki

2. Mieszankę przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości gorącej wody na 40 minut.

3. Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.

4. Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze, a następnie zaokrąglić w dzielarce do bułek.

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**

5 Zaokrąglone kęsy ułożyć śluzą do dołu na aparaty wypiekowe lub deski piekarnicze. Po upływie ¾ czasu fermentacji końcowej obrócić kęsy i posypać delikatnie mąką żytnią.

6 Wypiekać z zaparowaniem komory wypiekowej. Pod koniec pieczenia odprowadzić parę dla uzyskania chrupiącej skórki.

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**