



ALFAPRO

Bułka fit górską

SKŁADNIKI

5 kg [MIESZANKA GÓRSKA](#)

10 kg [MAKA 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

3

Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.

2

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

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 słuzą do dołu na aparaty wypiekowe lub deski piekarnicze. Po upływie $\frac{3}{4}$ 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**

