

Bułka kwadratowa orkisz 100%

SKŁADNIKI

4 kg [GRANIX ORKISZ](#)

0,1 kg [SÓL](#)

0,002 kg [POLEPSZACZ STARMIX](#)

1,2 kg [PŁATKI OWSIANE](#)

6 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

0,35 kg [DROŻDŻE](#)

ok 5,2 kg WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 + 7

Temperatura ciasta: 26 – 28°C

Naważka ciasta: 80 g/szt.

Leżakowanie ciasta: 10 min

Fermetacja wstępna: 10 min

Fermentacja końcowa: 50 – 60 min

Temperatura wypieku: 230 – 220°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: 16 – 18 min

2

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

3

Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze, odciąć bez zaokrąglania w dzielarce do bułek, obtoczyć w płatkach, poukładać na blachy. Wypiekać



z zaparowaniem pieca.

4

Pod koniec pieczenia odprowadzić parę dla uzyskania chrupiącej skórki

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**

