

Bułka maślana i rogal maślany

SKŁADNIKI

2,5 kg [DROŻDŻÓWKA 25%](#)

0,7 kg [MARGARYNA 80%](#)

0,7 kg [CUKIER](#)

10 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

0,4 kg [DROŻDŻE](#)

ok. 5 kg WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas mieszenia: 3 + 7

Temperatura ciasta: 28 - 30°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 20 - 30 min

Fermentacja końcowa: 50 - 60 min

Temperatura wypieku: 220 - 210°C bez
zaparowania

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Wszystkie składniki połączyć razem
i zagnieść ciasto.

3

Po leżakowaniu uformować bułki lub rogalce.
Rozłożyć je na blachy i przed wsadzeniem do
pieca posmarować roztrzepanym jajkiem
posypać kruszonką albo makiem.

4

Wypiekać bez zaparowania przez pierwsze 3
- 4 min z otwartym kanałem
odprowadzającym parę.



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**

