

Butka pszenno-razowa ze słonecznikiem

SKŁADNIKI

2,5 kg	GRANIX RAZOWY	3 kg	WODA DO NAMOCZENIA
6,8 kg	MAKA PSZENNA TYP 550	0,7 kg	MAKA ŻYTANIA TYP 720
0,4 kg	DROŻDŻE	2 kg	SŁONECZNIK
0,1 kg	SÓL	0,25 kg	ŚRODEK WYPIEKOWY BUN
ok. 4,5 kg	WODA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** PARAMETRY
 Czas miesienia: 3 + 7
 Temperatura ciasta: 27 – 28°C
 Naważka ciasta: wg zakładu
 Leżakowanie ciasta: 10 – 15 min
 Fermentacja końcowa: 45 – 50 min
 Temperatura wypieku: 230°C
 z zaparowaniem pieca
 Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Mieszkę przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości wody na ok 40 min (temp wody ok 40 – 45°C).
- 3** Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.
- 4** Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze, odciąć bez zaokrąglania w dzielarce do bułek. Z jednej strony obtoczyć kęs mąką razową typ 2000 z drugiej słonecznikiem, układać na blachy.



5

Wypiekać z zaparowaniem pieca. Pod koniec pieczenia odprowadzić parę w celu 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**

