ALFAPRO

Bułka toskańska

SKŁADNIKI

3 kg	MIESZANKA TOSKAŃSKA	**10 kg**	MĄKA PSZENNA TYP 550
0,23 kg	SÓL	**0,45 kg**	DROŻDŻE
0,25 kg	ŚRODEK WYPIEKOWY BUN	**ok. 6,45 kg**	WODA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PARAMETRY
Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 26 - 27°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 10 min
Fermentacja końcowa: 35 - 45 min
Temperatura wypieku: 225°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki

2. Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.

3. Kęsy zaokrąglić na dzielarce do bułek, a następnie wydłużyć.

4. Układać na aparaty wypiekowe lub na deski śluzą do dołu. Po upływie ¾ czasu fermentacji końcowej obrócić kęsy śluzą do góry.

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 Wypiekać z zaparowaniem komory wypiekowej.

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**