

Bułki mocnoziarniste

SKŁADNIKI

3 kg [GRANIX MOCNOZIARNISTY](#)

3,2 kg WODA DO NAMOCZENIA

0,4 kg [DROŻDŻE](#)

ok. 2,3 kg WODA

1 kg [SŁONECZNIK](#)

7 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

0,1 kg [SÓL](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 4 + 10

Temperatura ciasta: 26 – 27°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 15 min

Fermentacja końcowa: 35 – 40 min

Temperatura wypieku: 230°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Mieszkę namoczyć w podanej ilości ciepłej wody przez ok. 40 minut.

3

Kęs ciasta odciąć w kwadraty przy użyciu dzielarki do bułek. Bułki ułożyć na aparaty wsadowe lub na blachy wypiekowe, posypać delikatnie mąką i wykonać nacięcie.

4

Wypiekać z zaparowaniem komory wypiekowej. Przed końcem wypieku 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**

