



ALFAPRO

Bułki musztardowe

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

1 kg [MĄKA PSZENNA ELENA](#)

0,03 kg [DROŻDŻE](#)

0,8 kg WODA

0,04 kg [ZAKWAS PSZENNY](#)

0,36 kg [MISTRZÓW](#)

0,02 kg [MUSZTARDA FRANCUSKA](#)

0,02 kg SÓL



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas mieszenia: 3 min wolny bieg + 10 min szybki bieg

Temperatura ciasta: 24 - 25°C

Naważka ciasta: 0,11 kg

Fermentacja wstępna: 60 min w chłodni (po upływie 30 min przełożyć ciasto na trzy)

Fermentacja końcowa: 25 - 30 min

Temperatura wypieku: 230°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: 16 - 17 min

3

Po upływie fermentacji wstępnej dokonać ręcznego podziału ciasta na kęsy.

2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

4

Kęsy delikatnie zaokrąglić oraz wydłużyć, a następnie ułożyć lengą do dołu na aparaty wypiekowe lub deski piekarnicze.



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

Przed końcem fermentacji (około 2 min) obrócić kęsy lęgą do góry i ułożyć na aparaty wypiekowe.

6

Wypiekać z zaparowaniem komory wypiekowej. Powyższy opis dotyczy pieca wsadowego.

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**

