



**ALFAPRO**

## Bułki osiem ziaren

### SKŁADNIKI

#### SKŁADNIKI

**5 kg** [GRANIX OSIEM ZIAREN](#)

**5 kg** [MAKA PSZENNA TYP 550](#)

**ok. 0,6 kg** WODA

**5 kg** WODA DO NAMOCZENIA

**0,35 kg** [DROŹDŹE](#)

**1,2 kg** [DEKOR SŁONECZNIKOWY](#)



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### 1 PARAMETRY

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

Temperatura ciasta: 24 - 25°C

Naważka ciasta: 0,1 kg

Leżakowanie ciasta: 75 min

Fermentacja końcowa: 25 - 30 min

Temperatura wypieku: 230°C

Czas wypieku: 16 - 17 min

#### 2 SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszankę przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości wody na 40 - 60 min (temp. wody ok. 30°C).

#### 3

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

#### 4

Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze, odciąć bez zaokrąglania w dzielarce do bułek, obtoczyć w Dekorze Słonecznikowym, poukładać na blachy.



**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](mailto:savpol@savpol.pl)



5

Wypiekać z zaparowaniem pieca. Pod koniec pieczenia odprowadzić parę dla uzyskania chrupiącej skórki.

*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](mailto:savpol@savpol.pl)

