ALFAPRO

Bułki złota kukurydza

SKŁADNIKI

2,5 kg	GRANIX ZŁOTA KUKURYDZA	**7,5 kg**	MĄKA PSZENNA TYP 550
0,35 kg	DROŻDŻE	**ok. 5,6 kg**	WODA
1 kg	SER ŻÓŁTY WIÓRKI	**1 kg**	SŁONECZNIK ŁUSKANY

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PARAMETRY
Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 26 - 28°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 10 - 15 min
Fermentacja końcowa: 45 - 50 min
Temperatura wypieku: 240 - 220°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki

2. Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

3. Masę podzielić na kęsy bez zaokrąglania w dzielarce do bułek. Następnie delikatnie spryskać wodą i obtoczyć wierzch w mieszance wiórek żółtego sera i słonecznika. Bułki ułożyć 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**

piekarnicze.

4 Po zasadzeniu należy zaparować komorę wypiekową. Pod koniec pieczenia 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**