

Bułki złota kukurydza

SKŁADNIKI

2,5 kg	GRANIX ŻŁOTA 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



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**

