ALFAPRO

Drożdzówka

SKŁADNIKI

2,5 kg	DROŻDŻÓWKA 25%
1 - 1,4 kg	MARGARYNA 80%
0,7 - 0,8 kg	DROŻDŻE
ok. 4 - 5 kg	WODA
10 kg	MĄKA PSZENNA TYP 550
1 - 1,5 kg	JAJA
0,5 - 1 kg	CUKIER

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PARAMETRY
   Czas miesienia: 3 + 7
   Temperatura ciasta: 28 - 30°C
   Naważka ciasta: wg zakładu
   Leżakowanie ciasta: 20 - 30 min
   Fermentacja końcowa: 50 - 60 min
   Temperatura wypieku: 220 - 210°C bez zaparowania
   Czas wypieku: wg wagi naważki

2. Wszystkie składniki połączyć razem i zagnieść ciasto.

3. Po leżakowaniu uformować żądane kształty.

4. Przed wypiekiem posmarować roztrzepanym jajkiem i wypiekać bez zaparowania.

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**

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**