

Fawory i paluchy toskańskie

SKŁADNIKI

3 kg	MIESZANKA TOSKAŃSKA	4 kg	WODA DO NAMOCZENIA
10 kg	MAKA PSZENNA TYP 550	1,5 kg	POMIDORY SUSZONE
0,25 kg	SÓL	0,3 kg	DROŻDŻE
0,2 kg	ŚRODEK WYPIEKOWY BUN	ok. 2,8 kg	WODA ZIMNA
3 kg	MARGARYNA PUFF PASTRY 80% ESPERTO	1 kg	SEZAM BIAŁY
1 kg	CZARNUSZKA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** PARAMETRY
Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 23 – 24°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Fermentacja końcowa: 35 – 40 min
Temperatura wypieku: 230 – 210°C
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto. Podzielić na odpowiedniej wielkości presy.
- 3** Rozwałkować ciasto w prostokąt, a na dwie trzecie powierzchni nałożyć uplastycznioną margarynę. Gotowe ciasto rozwałkować 3 x 3.
- 4** Po ostatnim wałkowaniu przesmarować delikatnie ciasto wodą i posypać sezamem.



5

Następnie obrócić ciasto na drugą stronę i posmarować wybranym dekokrem.

7

Wypiekać z delikatnym zaparowaniem komory.

6

Wyciąć prostokąty, z których należy uformować faworki lub paluchy.

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**

