

Granix bułka ziemniaczana

SKŁADNIKI

4 kg [BUŁKA ZIEMNIACZANA](#)

0,4 kg [DROŻDŻE](#)

ok. 5,2 kg WODA

6 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

0,4 kg [OLIWA Z OLIVEK](#)

1 kg [DEKOR ŻŁOCISTY](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 2 + 5

Temperatura ciasta: 25 - 26°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 - 15 min

Fermentacja końcowa: 35 - 40 min

Temperatura wypieku: 200 - 210°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

3

Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze i zaokrąglić w dzielarce do bułek. Zaokrąglone bułki wydłużyć i ułożyć na blachy.

4

Przed wsadzeniem do pieca spryskać bułki wodą, posypać Dekorem Żłocistym i dokonać nacięcia przez środek.



5

Wypiekać z zaparowaniem pieca. 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**

