

Paluch półfrancuski Złota Kukurydza

SKŁADNIKI

2,5 kg	GRANIX ŻŁOTA KUKURYDZA	7,5 kg	MĄKA PSZENNA TYP 550
0,25 kg	DROŻDŻE	ok. 5,2 kg	WODA
3,4 kg	MARGARYNA PUFF PASTRY	2,4 kg	FARSZ SOS WŁOSKI A'LA PIZZERINA
1,2 kg	SER ŻÓŁTY WIÓRKI		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** PARAMETRY
Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 24 - 26°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 5 min
Fermentacja końcowa: 30 - 40 min
Temperatura wypieku: 230 - 220°C bez zaparowania
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. Złożyć na 3 i pozostawić w chłodni na 10 minut. Wałkować i składać 2x4 z 10 minutowym odpoczynkiem między



wałkowaniem.

4

Po rozwałkowaniu na grubość 0,4 cm rozsmarować farsz pieczarkowy na 1/2 szerokości prostokąta (szerokość prostokąta 30 cm), posypać serem żółtym i złożyć w pół. Wyciąć paski o wymiarach: szerokość 2 - 3 cm, długość 15 cm, skrócić je w przeciwnym kierunku, ułożyć na sitach. Poddać ostatecznej fermentacji ok. 30 min. Posmarować jajkiem i posypać Dekorem Złocistym.

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**

