

# Paluch szlachecki ze szpinakiem

## SKŁADNIKI

|                |                         |                   |                      |
|----------------|-------------------------|-------------------|----------------------|
| <b>2 kg</b>    | GRANIX SZLACHECKI       | <b>2 kg</b>       | MAKA PSZENNA TYP 550 |
| <b>0,6 kg</b>  | SZPINAK                 | <b>ok. 2,2 kg</b> | WODA CIEPŁA          |
| <b>0,12 kg</b> | DROŻDŻE                 | <b>0,25 kg</b>    | MASŁO CZOSNKOWE      |
| <b>0,1 kg</b>  | PRZYPRAWA O SMAKU PIZZY |                   |                      |



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** **PARAMETRY**  
Czas miesienia: 3 + 8  
Temperatura ciasta: 28 - 29°C  
Naważka ciasta: wg zakładu  
Leżakowanie ciasta: 10 min  
Fermentacja końcowa: 40 min  
Temperatura wypieku: 220°C  
z zaparowaniem pieca  
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Z podanych składników zamiesić ciasto, podzielić na presy.
- 3** Spresowane kęsy należy wydłużyć w kształt palucha, ułożyć na blachy faliste.
- 4** W połowie fermentacji końcowej dokonać nacięć i szprycować masłem czosnkowym, posypać delikatnie przyprawą.



5

Wypiekać z zaparowaniem komory  
wypiekowej.

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**

