

Przekąska z farszem pieczarkowym i serem

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

1 kg [MAKA PSZENNA ELENA](#)

0,03 kg [DROŻDŻE](#)

0,02 kg SÓL

0,15 kg [SER GOUDA WIÓRKI MISTRZÓW](#)

0,04 kg [ZAKWAS PSZENNY MISTRZÓW](#)

0,8 kg WODA

0,35 kg [FARSZ PIECZARKOWY](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 min wolny bieg + 10 min szybki bieg

Temperatura ciasta: 24 - 25°C

Naważka ciasta: 0,15 kg

Fermentacja wstępna: 60 min w chłodni (po upływie 30 min przełożyć ciasto na trzy)

Fermentacja końcowa: 25 - 30 min

Temperatura wypieku: 230°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: 16 - 17 min

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**

