

Przekąska z farszem warzywnym i boczkiem

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

1 kg	MĄKA PSZENNA ELENA	0,04 kg	ZAKWAS PSZENNY MISTRZÓW
0,03 kg	DROŻDŻE	0,8 kg	WODA
0,02 kg	SÓL	0,2 kg	BOCZEK WĘDZONY PARZONY W KOSTCE
0,3 kg	SOS Z FARSZEM PIECZARKOWO-WARZYWNYM		

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

