

Przekąska z farszem warzywnym i kebabem

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

1 kg [MĄKA PSZENNA ELENA](#)

0,03 kg [DROŻDŻE](#)

0,02 kg SÓL

0,3 kg [KEBAB Z FILETA Z KURCZAKA](#)

0,04 kg [ZAKWAS PSZENNY MISTRZÓW](#)

0,8 kg WODA

0,2 kg [BOCZEK WĘDZONY PARZONY W KOSTCE](#)



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

