



ALFAPRO

BABA NAPOLETANO

SKŁADNIKI

BABKA

2,3 kg [MAKA PERFECTO
BONGIOVANNI](#)

0,65 kg [DROŻDŻE ŚWIEŻE ALFAPRO
RAPIDA](#)

0,9 kg [MASŁO](#)

0,005 kg [DELIPASTA WANILIOWA
BOURBON FABBRI](#)

2,8 kg WODA

0,15 kg [MIÓD WIELOKWIATOWY
RATOS](#)

2,1 kg [MASA JAJOWA CAŁE JAJKO
BALTICOVO](#)

0,1 kg [SKÓRKA Z POMARAŃCZY
ALFAPRO](#)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Temperatura ciasta: 25-26 °C.

2

Czas mieszania ciasta: 10 minut wolny bieg (miesiarka spiralna)

3

czas leżakowania ciasta: 90-120 minut (temperatura pokojowa).

4

Temperatura i czas wypieku: 200 °C, ok. 10-12 minut (piec wsadowy).

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**

