



ALFAPRO

Butka chłopska

SKŁADNIKI

5 kg [MIESZANKA CHŁOPSKA](#)

10 kg [MAKA PSZENNA TYP 550](#)

0,6 kg [DROŻDŻE](#)

ok. 6 kg WODA

10,5 kg WODA WRZĄTEK

0,55 kg [SÓL](#)

0,3 kg ŚRODEK WYPIEKOWY BUN



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 + 7

Temperatura ciasta: 26 – 28°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 min

Fermentacja końcowa: 45 – 55 min

Temperatura wypieku: 220°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

3

Ze wszystkich wymienionych składników zamiesić ciasto.

2

Mieszanke zaparzyć w podanej ilości wody przez ok. 12 godzin.

4

Kęsy ciasta podzielić w dzielarce do bułek w kwadraty. Spryskać delikatnie wodą, a następnie obtoczyć wierzch Dekorem Słonecznikowym.



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**



5

Bułki ułożyć na blachy piekarnicze lub aparaty wypiekowe.

6

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**

