

Butka fit górską

SKŁADNIKI

5 kg [MIESZANKA GÓRSKA](#)
10 kg [MAKA PSZENNA TYP 550](#)
0,45 kg [DROŻDŻE](#)
ok. 5,1 kg WODA

5 kg WODA WRZĄTEK
0,26 kg [SÓL](#)
0,25 kg ŚRODEK WYPIEKOWY BUN



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** PARAMETRY
Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 26 – 27°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 10 min
Fermentacja końcowa: 40 min
Temperatura wypieku: 230 – 210°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Mieszkę przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości gorącej wody na 40 minut.
- 3** Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.
- 4** Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze, a następnie zaokrąglić w dzielarce do bułek.



5

Zaokrąglone kęsy ułożyć słuzą do dołu na aparaty wypiekowe lub deski piekarnicze. Po upływie $\frac{3}{4}$ czasu fermentacji końcowej obrócić kęsy i posypać delikatnie mąką żytnią.

6

Wypiekać z zaparowaniem komory wypiekowej. Pod koniec pieczenia odprowadzić parę dla uzyskania chrupiącej skórki.

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**

