

Bułka poznańska

SKŁADNIKI

10 kg [MAKA PSZENNA TYP 550](#)

0,4 kg [DROŻDŻE](#)

0,17 kg [SÓL](#)

0,2 kg [MARGARYNA 70%](#)

0,2 kg ŚRODEK WYPIEKOWY BUN

ok. 5,5 WODA
kg



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 + 7

Temperatura ciasta: 26 - 27°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 min

Fermentacja końcowa: 35 - 40 min

Temperatura wypieku: 230°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.

3

Ciasto podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze, zaokrąglić w dzielarce do bułek.

4

Kęsy układać na blachy lub aparaty wsadowe.



5

Po $\frac{3}{4}$ czasu fermentacji końcowej dokonać nacięcia.

6

Wypiekać z zaparowaniem pieca. Pod koniec pieczenia odprowadzić parę w celu 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**

