

Bułka toskańska

SKŁADNIKI

3 kg [MIESZANKA TOSKAŃSKA](#)

0,23 kg [SÓL](#)

0,25 kg ŚRODEK WYPIEKOWY BUN

10 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

0,45 kg [DROŻDŻE](#)

**ok.
6,45 kg** WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 + 7

Temperatura ciasta: 26 – 27°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 min

Fermentacja końcowa: 35 – 45 min

Temperatura wypieku: 225°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.

3

Kęsy zaokrąglić na dzielarce do bułek, a następnie wydłużyć.

4

Układać na aparaty wypiekowe lub na deski służą do dołu. Po upływie $\frac{3}{4}$ czasu fermentacji końcowej obrócić kęsy służą do góry.



5

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**

