

Bułka z ziarnem Guarany

SKŁADNIKI

2 kg	GRANIX GUARANA	2,2 kg	WODA DO NAMOCZENIA
8 kg	MAKA PSZENNA TYP 550	1,2 kg	ZIARNA SŁONECZNIKA
0,45 kg	DROŻDŻE	0,15 kg	ŚRODEK WYPIEKOWY BUN
0,1 kg	SÓL	ok. 3,1 kg	WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** PARAMETRY
Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 27 – 28°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 10 – 15 min
Fermentacja końcowa: 35 – 40 min
Temperatura wypieku: 230°C – 210°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Mieszkankę przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości wody na ok. 30 min (temp. wody ok. 40 – 45°C).
- 3** Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto. Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze w dzielarce do bułek. Po spresowaniu ciasta przepuścić przez rogalikarkę a w przypadku jej braku



zwinąć ręcznie.

5

Po $\frac{3}{4}$ czasu fermentacji końcowej wykonać cięcie wzdłuż kęsa.

4

Zwinięte kęsy układać na blachy faliste, delikatnie oprószyć mąką żytnią.

6

Wypiekać z zaparowaniem pieca. 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**

