



ALFAPRO

Bułka żytnia

SKŁADNIKI

5 kg [GRANIX BUŁKA ŻYTNIA](#)

0,2 kg [DROŻDŻE](#)

5 kg [MĄKA ŻYTNIA TYP 720](#)

ok. 6,4 kg WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas mieszenia: 3 + 7

Temperatura ciasta: 24 – 26°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 min

Fermentacja wstępna: 10 min

Fermentacja końcowa: 45 – 50 min

Temperatura wypieku: 240 – 210°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Ze wszystkich składników sporządzić ciasto.

3

Ciasto podzielić w dzielarce do bułek na kęsy o pożądanej gramaturze bez zaokrąglania, poukładać na blachy.

4

Przed wypiekiem posypać mąką żytnią i zrobić jedno nacięcie.



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

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**

