

# Bułki kwadratowe jaglane

## SKŁADNIKI

**3,3 kg** [GRANIX JAGLANY](#)

**0,35 kg** [DROŻDŻE](#)

**6,7 kg** [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

**ok. 5,4 kg** WODA



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**1**

### PARAMETRY

Czas miesienia: 4 + 6

Temperatura ciasta: 26 – 28°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 15 min

Fermentacja końcowa: 45 – 50 min

Temperatura wypieku: 240 – 220°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważk

**2**

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

**3**

Ciasto podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze odciąć bez zaokrąglania w dzielarce do bułek, poukładać na blachy. Wypiekać z zaparowaniem pieca.

**4**

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**

