

Butki magnackie z soją

SKŁADNIKI

3 kg [GRANIX MAGNACKI](#)

1 kg [SEZAM](#)

ok. 5,5 kg WODA

7 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

0,35 kg [DROŻDŻE](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 + 8

Temperatura ciasta: 26 – 28°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 min

Fermentacja końcowa: 45 – 55 min

Temperatura wypieku: 230°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Z podanych składników zamiesić ciasto.

3

Podzielić na kęsy i delikatnie wydłużyć nadając szpiczasty kształt.

4

Następnie ułożyć na faliste blachy, wykonać nacięcie przez środek.



5

Pieczyno odpiekać z zapaowaniem komory wypiekowej, 3 – 4 minuty przed końcem 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**

