

Bułki mocnoziarniste

SKŁADNIKI

3 kg	GRANIX MOCNOZIARNISTY	1 kg	SŁONECZNIK
3,2 kg	WODA DO NAMOCZENIA	7 kg	MĄKA PSZENNA TYP 550
0,4 kg	DROŻDŻE	0,1 kg	SÓL
ok. 2,3 kg	WODA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** PARAMETRY
Czas miesienia: 4 + 10
Temperatura ciasta: 26 – 27°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 15 min
Fermentacja końcowa: 35 – 40 min
Temperatura wypieku: 230°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Mieszkankę namoczyć w podanej ilości ciepłej wody przez ok. 40 minut.
- 3** Kęs ciasta odciąć w kwadraty przy użyciu dzielarki do bułek. Bułki ułożyć na aparaty wsadowe lub na blachy wypiekowe, posypać delikatnie mąką i wykonać nacięcie.
- 4** Wypiekać z zaparowaniem komory wypiekowej. Przed końcem wypieku 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**

