

Bułki osiem ziaren

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

5 kg [GRANIX OSIEM ZIAREN](#)

5 kg [MAKA PSZENNA TYP 550](#)

ok. 0,6 kg WODA

5 kg WODA DO NAMOCZENIA

0,35 kg [DROŻDŻE](#)

1,2 kg [DEKOR SŁONECZNIKOWY](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 + 7

Temperatura ciasta: 26 – 28°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 min

Fermentacja wstępna: 10 min

Fermentacja końcowa: 45 – 50 min

Temperatura wypieku: 240 – 230°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

3

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszanke przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości wody na 40 – 60 min (temp. wody ok. 30°C).

4

Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze, odciąć bez zaokrąglania w dzielarce do bułek, obtoczyć w Dekorze Słonecznikowym, poukładać na blachy.



5

Wypiekać z zaparowaniem pieca. Pod koniec pieczenia odprowadzić parę dla uzyskania chrupiącej skórki.

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**

