

Bułki złota kukurydza

SKŁADNIKI

2,5 kg [GRANIX ŻŁOTA KUKURYDZA](#)

0,35 [DROŻDŻE](#)

kg [SER ŻÓŁTY WIÓRKI](#)

7,5 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

ok. 5,6 WODA

kg
1 kg SŁONECZNIK ŁUSKANY



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 + 7

Temperatura ciasta: 26 – 28°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 – 15 min

Fermentacja końcowa: 45 – 50 min

Temperatura wypieku: 240 – 220°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

3

Masę podzielić na kęsy bez zaokrąglania w dzielarce do bułek. Następnie delikatnie spryskać wodą i obtoczyć wierzch w mieszance wiórek żółtego sera i słonecznika. Bułki ułożyć na blachy



piekarnicze.

4

Po zasadzeniu należy zaparować komorę wypiekową. 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**

