



ALFAPRO

Drożdówka

SKŁADNIKI

2,5 kg [DROŻDŻÓWKA 25%](#)

1 - 1,4 kg [MARGARYNA 80%](#)

0,7 - kg [DROŻDŻE](#)

0,8 kg
ok. 4 - WODA

5 kg

10 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

1 - 1,5 kg [JAJA](#)

kg
0,5 - 1 [CUKIER](#)

kg



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 + 7

Temperatura ciasta: 28 - 30°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 20 - 30 min

Fermentacja końcowa: 50 - 60 min

Temperatura wypieku: 220 - 210°C bez
zaparowania

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Wszystkie składniki połączyć razem
i zagnieść ciasto.

3

Po leżakowaniu uformować żądane kształty.

4

Przed wypiekiem posmarować roztrzepanym
jajkiem i wypiekać bez zaparowania.

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



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**

