



ALFAPRO

MARITOZZO

SKŁADNIKI

BUŁKA

5 kg [MAKA PERFECTO
BONGIOVANNI](#)

0,15 kg [DROŻDŻE ŚWIEŻE ALFAPRO
RAPIDA](#)

1,25 kg [MASŁO](#)

1,35 kg WODA

0,5 kg WODA

0,003 [DELIPASTA WANILIOWA
BOURBON FABBRI](#)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Temperatura ciasta: 25-26 °C

2

Czas mieszania ciasta: 6 minut wolny bieg, 6 minut szybki bieg (miesiarka spiralna).

3

Czas leżakowania ciasta: 90 minut w temperaturze pokojowej.

4

Czas fermentacji końcowej: 120-150 minut, temperatura pokojowa.

5

Temperatura i czas wypieku: 160-170°C, ok. 15 minut (piec wsadowy)

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**

