

Paluch szlachecki ze szpinakiem

SKŁADNIKI

2 kg	GRANIX SZLACHECKI	2 kg	MAKA PSZENNA TYP 550
0,6 kg	SZPINAK	ok. 2,2 kg	WODA CIEPŁA
0,12 kg	DROŻDŻE	0,25 kg	MASŁO CZOSNKOWE
0,1 kg	PRZYPRAWA O SMAKU PIZZY		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** **PARAMETRY**
Czas miesienia: 3 + 8
Temperatura ciasta: 28 - 29°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 10 min
Fermentacja końcowa: 40 min
Temperatura wypieku: 220°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Z podanych składników zamiesić ciasto, podzielić na presy.
- 3** Spresowane kęsy należy wydłużyć w kształt palucha, ułożyć na blachy faliste.
- 4** W połowie fermentacji końcowej dokonać nacięć i szprycować masłem czosnkowym, posypać delikatnie przyprawą.



5

Wypiekać z zaparowaniem komory
wypiekowej.

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**

