



ALFAPRO

Paluch zbója

SKŁADNIKI

1 kg [GRANIX PIKANTNY Z
PAPRYKĄ](#)
0,15 kg [DROŻDŻE](#)

0,6 kg FARSZ

1 kg [MARGARYNA PUFF PASTRY
80% ESPERTO](#) (wałkowanie
maszynowe)
ok. 0,6 [SEZAM](#)
kg

4 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

ok. 2,5 WODA
kg

1 kg [MARGARYNA PUFF PASTRY
MISTRZOWSKA](#) (wałkowanie
ręczne)
0,6 kg [SER ŻÓŁTY WIÓRKI](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 + 7

Temperatura ciasta: 26 - 28°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 15 min

Fermentacja końcowa: 25 min

Temperatura wypieku: 220°C z delikatnym
zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

3

Rozwałkować ciasto w prostokąt, a na dwie
trzecie powierzchni nałożyć uplastycznioną
margarynę. Gotowe ciasto rozwałkować 3 x
3.

2

Ze wszystkich wyżej wymienionych
składników sporządzić ciasto. Podzielić na
odpowiedniej wielkości presy.

4

Po ostatnim wałkowaniu przesmarować
delikatnie ciasto wodą i posypać sezamem.



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**



5

Następnie obrócić ciasto na drugą stronę, nałożyć i równomiernie rozprowadzić farsz pieczarkowo-warzywny, posypać żółtym serem.

6

Tak przygotowane ciasto tniemy w równe paski, zwijamy i układamy na blachy faliste. Odpiekać z delikatnym 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**

