

Bułka z pomidorami



Opis:

Jest to pyszna, mięciutka aromatyczna o wilgotnym miąższu bułka, która szybko znajduje swoich konsumentów.

Pachnąca pomidorami i o lekko pomidorowym kolorze, doskonale komponuje się z wędliną jak i serami.

Receptura:

Mąka pszenna typ 750	75/80kg
Mąka żytnia typ 720	25/20kg
MIX	20kg
Drożdże	4kg
Woda	72kg
Ciasto	96kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	2min
Szybkie obroty	6min
Temperatura ciasta	26-28°C
Leżakowanie ciasta	15min
Naważka	ok.470g
Garowanie	50min
Czas pieczenia	35min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	220°C

Skład:

Mąka pszenna, suszone pomidory, sól, gluten, suchy kwas żytni, słód jęczmienny, glukoza, bazylija, oregano, tymianek, kwasek cytrynowy, kwas askorbinowy, enzymy: amylaza, ksylanaza

Uwagi:

- mieszankę należy namoczyć w wodzie 30 min. przed wytwarzaniem ciasta
- wypiekać z obfitym zaparowaniem