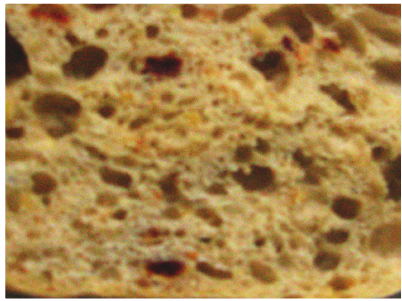


Bułka bałkańska



Opis:

Jest to bułka specyficzna nie mająca konkurencji na rynku, bułka dla smakoszy. Posiada ona piękną porowatość, przypominającą ciabattę. Swą specyfikę zawdzięcza składnikom, takim jak łamana soja i suszona papryka. Mięsz jest bajecznie kolorowy. Po wypieku długo zachowuje świeżość. Pięknie komponuje się z twarożkiem. Idealna na śniadanie.

Receptura:

Mąka pszenna 500	100 kg
MIX	20 kg
Drożdże	3 kg
Woda	70 kg
Ciasto	193 kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	5 min
Szybkie obroty	10 min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	45 min
Naważka	ok. 90 g
Garowanie	45 min
Czas pieczenia	15 min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Soja łamana, suszona papryka, sól, gluten, suchy kwas żytni, czubryca, sól jęczmienny, mąka pszenna, glukoza, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, enzymy: amylaza, ksylanaza

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 5 minut przed końcem wypieku zerwać luft