

Bułka maślana



Opis:

Pachnąca, pulchna bułeczka maślana to przyjemność dla całej rodziny. Smak bułki jest neutralny, nie jest słodka. Można zjadać z żółtym serem, wędliną czy dżemem albo po prostu z samym masłem.

Świetna baza na kanapki.

Receptura:

Mąka pszenna 500	100 kg
MIX	10 kg
Drożdże	4 kg
Margaryna	3 kg
Woda	60 kg
Ciasto	177 kg

Składniki:

Mąka pszenna, mleko w proszku, sól, aromat, enzymy: amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	24°C
Leżakowanie ciasta	15 min
Naważka	ok. 90 g
Garowanie	60 min
Czas pieczenia	15 min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- margarynę dodać 2 minuty przed końcem mieszania