

Bułka trio



Opis:

Bułka praktycznie składa się z 3 gatunków mąk w odpowiednich proporcjach: mąki pszennej, mąki żytniej oraz mąki orkiszowej. Po wypieku jeszcze na długo zachowuje świeżość, posiada piękną porowatość i doskonale daje się gryźć. Nadaje się zarówno na linie mechaniczne jak i rzemieślnicze. Bułkę można dodatkowo udekorować otrębami żytnimi co sprawia, że bułka jest produktem ciekawym. Idealna baza na kanapki na śniadanie zarówno na słono jak i słodko.

Receptura:

Mąka pszenna 500	70 kg
Mąka żytnia 720	20 kg
MIX	20 kg
Drożdże	4 kg
Woda	65 kg
Ciasto	179 kg

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

Składniki:

Mąka orkiszowa, mąka pszenna, sól, sól jęczmienny, suchy kwas żytni, sól pszenny, enzymy: amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem