



Bułka dyniowa mix 20%

Bułka dyniowa mix 20% - mieszanka do wypieku bułeczek i innych drobnych wypieków z dużą zawartością pestek dyni, o wyśmienitym smaku i bogatych walorach odżywczych. Mieszanka ta ułatwia pracę piekarza i skraca cykl produkcyjny pieczywa poprzez wyeliminowanie pracochłonnego naważenia składników, zapewniając jednorodny wyrób za każdym razem. Są doskonałym uzupełnieniem asortymentu pieczywa w każdej piekarni, szczególnie małej, nieprzystosowanej do produkcji różnego rodzaju chlebów smakowych. Pestki dyni i nasiona soi wzbogacają pieczywo w niezbędne składniki odżywcze, które często są deficytowe w naszej codziennej diecie. Oprócz wymienionych korzyści dla zdrowia – bułeczki charakteryzują się apetycznym wyglądem i ciekawym smakiem. Są one polecane wszystkim tym, którzy chcą się odżywiać racjonalnie.

Receptura podstawowa

Bułka dyniowa mix 20%	2,50 kg
Mąka pszenna typ 550	10,00 kg
Drożdże	0,50 kg
Woda	6,80 kg
Razem	19,80 kg

Sposób wykonywania:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do spoczynku.

Czas miesienia: 6 minut wolno i 6 minut szybkie obroty (w zależności od rodzaju miesiarki). Podzielić ciasto na kęsy o masie 2,40 kg i zaokrąglić.

Wstępny rozrost: 15 minut.

Temperatura ciasta: 26-28°C.

Następnie podzielić presy dzielarką na 30 szt, nie zaokrąglić, zwilżyć wodą, obtoczyć ziarnami, ułożyć na blachach i odstawić do garowania. Można kęsom ciasta nadać owalny kształt i udekorować albo uformować na kształt palucha i wtedy posypać je ziarnami.

Fermentacja końcowa: 35-45 min. Wkładać do pieca po osiągnięciu pełnej gary.

Czas wypieku bułek to 18-25 min. w temp. 230°C spadająca do 210°C – początkowo w atmosferze pary technologicznej. Po około 7 min. należy otworzyć cugi.

Propozycja dekoracji kęsów ciasta przed garowaniem: od góry Kwali garni słoneczny, od dołu pestki dyni.

Dystrybutor: