



## Bułka rustykalna mix 50%

**Bułka rustykalna mix 50%** - to prosta w użyciu mieszanka przeznaczona do wypieku lekkich, smacznych i aromatycznych bułek z dużą zawartością ziaren i płatków zbożowych oraz innych składników takich jak słód żytni. Taki skład gwarantuje, że bułki nie tylko dobrze wyglądają i smakują, ale są również wartościowe pod względem odżywczym.

### Receptura podstawowa

<b>Bułka rustykalna mix 50%</b>	<b>3,00 kg</b>
<b>Woda do namoczenia</b>	<b>2,5 kg</b>
<b>Mąka pszenna typ 750</b>	<b>3,00 kg</b>
<b>Drożdże</b>	<b>0,24 kg</b>
<b>Woda dolewka</b>	<b>0,80 kg</b>
<b>Razem</b>	<b>9,54 kg</b>

### Sposób wykonywania:

Mieszankę należy namoczyć w podanej ilości ciepłej wody na godzinę. Następnie dodać pozostałe składniki i miesić. Potem odstawić do spoczynku.

Czas miesienia - 6 minut wolno i 6 minut szybkie obroty

Czas spoczynku - 15 minut.

Temp. ciasta 26 °C

Po upływie czasu spoczynku ciasto rozwałczyć na presy i odstawić do odprężenia na 10 min. Następnie odciąć bułki na dzielarce, zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce dekoracyjnej, np. Kwali garni słoneczny, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

Proponowana naważka do bułek ziarnistych to 2,100 kg/30 szt.

Można kęsom ciasta nadać owalny kształt i udekorować albo uformować na kształt palucha i wtedy posypać należy je grubą solą i kminkiem.

Czas gary w komorze fermentacyjnej: 35-45 min. Wkładać do pieca po osiągnięciu pełnej gary.

Czas wypieku bułek to 18 - 25min. w temp. 230°C spadająca do 210°C - początkowo w atmosferze pary technologicznej. Po około 7 min. należy odprowadzić parę z komory wypiekowej.

Dystrybutor: