

ZAPIEKANKA 30%

30 % koncentrat do szybkiej i pewnej produkcji przepysznych i chrupiących zapiekanek oraz chlebków tureckich (kebabów). Pozwala wyprodukować pieczywo, które długo pozostanie świeże, bardzo dobrze znosi mrożenie oraz podgrzewanie w kuchence mikrofalowej, piecyku lub żelazku.

Zapiekanka

ZAPIEKANKA 30%	3,0 kg
Mąka pszenna T.500	7,0 kg
Drożdże	0,5 kg
Olej	ok.0,5 L
Woda	ok.4,8-5 L

chlebek turecki/kebab

ZAPIEKANKA 30%	3 kg
Mąka pszenna T.500	7 kg
Sól	0,06 kg
Drożdże	0,5 kg
Olej	ok.0,5-1 L
Woda	ok.4,2-4,4 L

Przygotowanie:

miesienie 4 min. wolno, 6 min. szybko, temp. ciasta 28°C,
leżakowanie 10-15min, naważka zapiekanki do form zamkniętych ok. 310 g, garowanie 40 min.(temp. 35°C, wilg.75 %).
Wypiek w temp. ok. 220°C spadająca do 210°C, lekko parujemy, cug zamknięty. czas wypieku ok. 25 min.