

BUŁKA ORKISZKOWA

Mieszanka do wyrobu przepysznych bułek, paluchów i bagietek. Zawiera mąkę orkiszową z pierwszego przemiału o bardzo dużej zawartości błonnika pszennego, witamin z grupy B oraz witaminę E. Ze związków mineralnych znajdziemy w nich magnez, żelazo, cynk i fosfor. Bułki orkiszowa charakteryzuje się oryginalnym smakiem oraz dużą zawartością wartościowych ziaren.

Receptura podstawowa

BUŁKA ORKISZOWA	5,0 kg
Mąka pszenna T.500	5,0 kg
Sól	ok.0,18 kg
Drożdże	0,40 kg
Woda	ok.5,0 L

Przygotowanie:

miesienie 4 min. wolno, 6 min. szybko, temperatura ciasta 28°C, leżakowanie 10-15 min., garowanie ok. 30 min.(temp. 35°C, wilg. 75%).

Po garowaniu piec bułki z zaparowaniem, po 5 min. otworzyć cug, temp. pieczenia 230°C, czas pieczenia 15-20 min.