

# BUŁKI KORNELKI

Mieszanka do wypieku wieloziarnistych bułek, paluchów oraz bagietek, po modyfikacji przepisu możemy przygotować bardzo oryginalny rustykalny Chleb Kornel. Mieszanka Bułki Kornelki, zawiera dużą ilość ziaren( siemię, sezam, słonecznik, dynia) oraz płatków ( jęczmienne, żytnie, pszenne) , dla wzbogacenia aromatu dodaliśmy suszony koper.

## Receptura podstawowa

<b>BUŁKI KORNELKI</b>	5,0 kg
Mąka pszenna T.550	5,0 kg
Drożdże	0,40 kg
Woda	ok.5-5,2 L

## Przygotowanie:

miesienie 4 min. wolno, 6 min. szybko, temperatura ciasta 28°C, leżakowanie 10-20 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.