

BUŁKA ROGGENKRUSTE

DAWKOWANIE: 20%



ZASTOSOWANIE: *Mieszanka do produkcji bułek, kajerek i bagietek.*

Nadaje się do obróbki ręcznej i na liniach.

RECEPTURA:

Mąka pszenna typ 750	4,00 kg
Mąka żytnia typ 720	4,00 kg
Bułka Roggenkruste	2,00 kg
Drożdże	0,50 kg
Woda	6,00 l



RAZEM: 16,50 kg

PARAMETRY OBRÓBKCI CIASTA:

Czas miesienia w miesiarce spiralnej:	2 min. wolno, 7 min. szybko
Temperatura ciasta	26°C
Czas leżakowania	2 x 10 min.
Czas fermentacji	40 – 50 min. (temperatura 36°C, wilgotność 70%)
Czas pieczenia	15 min.
Temperatura pieca:	230°C

WYTWARZANIE:

Według powyższej receptury wyrobić ciasto zachowując parametry. Po leżakowaniu odważyć na kęsy, uformować i obtoczyć w posypce.

KALKULACJA:

produkt	ilość (kg)	cena jednostkowa (zł)	wartość
Mąka pszenna typ 750	4,00	1,00	4,00
Mąka żytnia typ 720	4,00	1,10	4,40
Bułka Roggenkruste	2,00	11,00	22,00
Drożdże	0,50	2,70	1,35
Woda	6,00	0,01	0,06
RAZEM KG:	16,50	RAZEM CENA:	31,81

Kilogram ciasta (zł): 1,93

Niniejsza kalkulacja nie stanowi oferty handlowej.