



Kukurydziana

SUROWCE:

PRO KUKURYZIANY	0,50 kg
Mąka pszenna typ 550.....	2,60 kg
ICER LUX	0,03 kg
Sól.....	0,06 kg
Drożdże.....	0,12 kg
Woda.....	1,70 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki razem wymieszać według schematu 5 min wolne obroty i 8 min szybkie obroty. Następnie zostawić do wstępnej fermentacji. Ciasto przebić, poporcjować. Lekko wydłużyć, tak aby łatwo uformować kształt bajgla. Udekorować w dowolny sposób (**POSYPKA CZTERY ZIARNA Z NATURY**, przyprawy lub ser żółty).

DODATKI DO PRZEKĄSKI:

- **POSYPKA CZTERY ZIARNA Z NATURY**

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	5/8 min	28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	10/ok. 40 min	-
Wypiek	15 min	220°C

Kanapka z boczkiem SUPER QUICK PLUS

SUROWCE:

SUPER QUICK PLUS.....	0,20 kg
Mąka typ 500.....	5,00 kg
Drożdże.....	0,20 kg
Woda.....	4,00 kg
Boczek kostka smażony.....	0,10 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki poza boczkiem umieścić w maszynie. Sporządzić ciasto. W ostatniej minucie dodać boczek. Mieszać delikatnie mieszając, tak aby nie zniszczyć struktury boczku. Podzielić na bułki o wadze ok. 120 g. Pozostawić do końcowej fermentacji. Wypiekać w temperaturze ok. 230°C przez ok. 15 min.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	7/5 min	27°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	20/ok. 45 min	-
Wypiek	ok. 15 min	230°C



Bułka SUPER QUICK PLUS ze szpinakiem

SUROWCE:

SUPER QUICK PLUS.....	0,40 kg
Mąka typ 500.....	1,00 kg
Drożdże.....	0,05 kg
Woda.....	0,70 kg
Szpinak mrożony liście.....	0,20 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki umieścić w maszynie. Ciasto sporządzić według schematu 7 min na wolnych obrotach i 5 min na szybkich. W ostatniej minucie dodać rozmrożony i odsączony szpinak, tak aby jak najmniej rozgnieść go w cieście. Pozostawić do wstępnej fermentacji. Formować bułki lub paluchy. Wypiekać w temp. 230°C przez ok. 15 min.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	7/5 min	27°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	20/ ok. 45 min	-
Wypiek	ok. 15 min	230°C



Półfrancuska na zapiekance

SUROWCE:

MIXEŁKO CZOSNKOWE.....	0,02 kg
ZAPIEKANKA.....	0,10 kg
Mąka pszenna typ 500.....	1,00 kg
Drożdże.....	0,03 kg
Olej.....	0,02 kg
Woda.....	0,60 kg
Margaryna puff pastry.....	0,26 kg
SOS TOMATO.....	0,05 kg
Woda.....	0,25 kg
Ser żółty wiórki.....	0,10 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki poza margaryną wrzucić do maszyny i sporządzić ciasto. Pozostawić do wstępnej fermentacji. Przewałkować z margaryną puff pastry według schematu 3x3 i 1x4. Następnie rozwałkować do grubości 3 mm. Posmarować **SOSEM TOMATO** oraz oprószyć żółtym serem. W zależności od tego jaką przekąskę chcemy uzyskać ciasto można zwiijać, przekładać lub przecinać.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	3/5 min	-
Fermentacja wstępna/ końcowa	10/35 min	-
Wypiek	15/20 min	200°C

Tost Węgierski

SUROWCE:

WĘGIERSKA.....	5,00 kg
MIXEŁKO CZOSNKOWE.....	0,06 kg
Mąka pszenna typ 550.....	15,00 kg
Płatki ziemniaczane.....	0,50 kg
Drożdże.....	0,60 kg
Woda.....	12,00 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wsypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do wstępnej fermentacji. Podzielić na kęsy. Wykładać do form. Pozostawić do końcowej fermentacji. Wypiekać w temperaturze ok. 220°C przez ok. 45 min.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	5/7 min	27 - 28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	10/40 - 50 min	-
Wypiek	40 - 45 min	220°C



Bagietka Kowbojska

SUROWCE:

CHLEB KOWBOJSKI.....	3,00 kg
MIXEŁKO CZOSNKOWE.....	0,05 kg
Mąka pszenna typ 550.....	10,00 kg
Drożdże.....	0,39 kg
Woda.....	8,40 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wsypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do wstępnej fermentacji. Podzielić na kęsy. Wykładać do form falistych. Pozostawić do fermentacji końcowej. Wypiekać w temp. ok. 230°C przez ok. 25 min.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	5/7 min	27 - 28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	10/30 - 40 min	-
Wypiek	20 - 25 min	230°C