

CONCLUSION

Bułki gryczane z MEIN BUCHWEIZEN



Rozczyn:

Śruta żytnia, średni	0,700 kg
Siemię lniane	0,400 kg
Woda (ok. 40 °C)	1,100 l
Ciężar ciasta	2,200 kg

Czas pęcznienia: ok. 1 godziny

Bułki gryczane:

Mąka pszenna	5,300 kg
Rozczyn	2,200 kg
MEIN BUCHWEIZEN	3,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,350 kg
Zakwas, TA 160	0,800 kg
Olej roślinny	0,250 kg
Sól	0,100 kg
Drożdże	0,250 kg
Woda, ok.	5,300 l
Ciężar ciasta	18,050 kg

Czas miesienia:	8 + 3 minuty
Temperatura ciasta:	26 °C – 27 °C
Leżakowanie:	ok. 15 minut
Naważka:	2 x 0,050 kg
Fermentacja wstępna:	ok. 15 minut
Obróbka:	wedle uznania

Fermentacja końcowa: ok. 40 minut
 Temperatura wypieku: 230 °C, ze spadkiem, z zaparowaniem
 Czas wypieku: 22 – 24 minuty
 Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu odważyć kęsy i dokonać obróbki wedle uznania. Kęsy oprószyć mąką żytnią wymieszaną z MEIN BUCHWEIZEN (1:1) i odłożyć w chłodne miejsce. Następnego dnia ostrożnie wstawić do fermentacji i po upływie $\frac{3}{4}$ czasu fermentacji kęsy obrócić i ułożyć na aparatach załadowniczych. Piec z zaparowaniem, które należy wyłączyć na 4 minuty przed upływem czasu wypieku.

Marynowane filety z piersi z kurczaka:

Filet z piersi z kurczaka	1,500 kg
Miód	0,100 kg
Olej roślinny	0,200 kg
Sól	q.s.
Pieprz	q.s.
Chili	q.s.

Wskazówki przygotowania: Filety z piersi z kurczaka opłukać pod bieżącą wodą i osuszyć. Chili, sól i pieprz wymieszać i mieszanką natrzeć filety. Polać miodem i olejem roślinnym, przykryć i odstawić na min. dwie godziny do lodówki. Następnie usmażyć z obydwu stron na patelni na średnim ogniu przez 3 – 4 minuty.

Sałatka z buraków:

Buraki, podgotowane	0,470 kg
Parmezan	0,020 kg
Miód	0,010 kg
Pietruszka	q.s.
Sól	q.s.
Pieprz	q.s.
Ciężar	0,500 kg

Wskazówki przygotowania: Buraki pokroić w małą kostkę, pietruszkę posiekać. Buraki i pietruszkę wymieszać z miodem. Doprawić pieprzem i solą. Ostrożnie dodać płatki parmezanu.

Ilość na 10 sztuk:

Bułki gryczane	10 sztuk
MARONENPÜREE STAMAG	0,500 kg
Filety z piersi z kurczaka	1,200 kg
Sałatka z buraków	0,500 kg
Pianki Marshmallows	0,100 kg
Miód	0,050 kg
Pietruszka	0,005 kg