

BURGONYÁS SZENDVICS- ALAP

Főszerepben a
HAGYOMÁNYOS
ízék

ÖSSZETEVŐK

Tészta	g
Liszt BL 55	1000 g
Víz	550 g
Élesztő	20 g
Cukor	10 g
Easy Potato Yellow	200 g
O-tentic Durum CL	40 g
Mimetic 32	10 g

TECHNOLÓGIA

Dagasztás: Dagasszunk tésztát az összetevőkből 3 perc lassú, majd 5 perc gyors fokozaton.

Tészta hőmérséklet: 28°C

Érés idő: 30 perc

Feladás: 100 g

Pihentetés: 10 perc

Feldolgozás: Hosszformázás

Kelesztés: 40-50 perc 32°C

Sütési hőmérséklet: 230°C

Sütési idő: 10-12 perc

