

Кайзерівська булочка

10.000 кг	Борошно пшеничне 700 / 550
5,700 кг	Вода (прибл)
0.300 кг	Slow Malt (3767)
0,400 кг	Дріжджі
0,200 кг	Сіль
0,100 кг	Масло / Маргарин
16.700 кг	Всього



backaldrin®

ТОВ Бакалдрін Україна
м. Київ, вул. В.Качали, 5
тел. +38 044 531-19-08
www.backaldrin.com.ua
info@backaldrin.com.ua

Час замісу:	4-6 хв на I швидкості 3- 5 хв на II швидкості
Міксер:	Спіральний
Температура тіста:	26 - 28 °C
Відлежування:	5-10 хв.
Порція тіста:	0,060 кг
Slow dough®-	1 - 2 години при -18 °C (температура всередині прибл.0°C)
Фаза:	18 - 20 годин при +2 °C 2 - 3 години при +15 °C 50 - 90 хвилин при +28 °C, відносна вологість 80 %
Температура випікання:	230-240 °C
Час випікання:	16-18 хв.

