

# Bułki Sojowe

Pieczyno bogate w wartości odżywcze o znakomitym smaku.



**CRE DIN**<sup>®</sup>



# Bułki Sojowe

## Produkt

**BUŁKI SOJOWE** to koncentrat 20% pieczywa pszennego z zawartością 25% grysu sojowego. Koncentrat zawiera także siemię lniane, pszenicę łamaną, otręby pszenne oraz kminek, dzięki czemu stanowi cenne źródło białka, błonnika i dobrze wpływa na trawienie tłuszczów w organizmie. Wypieczone bułki cechuje chrupiąca skórka i duża objętość, a dodatek naturalnego słodzącego nadaje im złocistą barwę miękiszu i co najważniejsze znakomity smak. Koncentrat można stosować do produkcji chleba.

## Receptura podstawowa

Mieszanka „ <b>BUŁKA SOJOWA</b> ”	2000 g
Mąka pszenna	8000 g
Sól	200 g
Drożdże (świeże)	300 g
Woda	5500 g
Razem	16000 g

## Metoda

Wymieszać wszystkie składniki.

**Czas mieszania:** 4 min. na wolnych obrotach  
6 min. na szybkich obrotach

**Temperatura ciasta:** 27°C

**Wstępna fermentacja:** 20 min.

**Naważka:** bułki - 2100g / 30 bułek

**Końcowa fermentacja:** ok. 40 min.

**Warunki pieczenia:** temp. 240-230°C, para przy wkładaniu

**Czas pieczenia:** bułki ok. 15-20 min.

## Dekoracja

Uformowane bułki udekorować **POSYPKĄ ŻŁOTĄ** lub według uznania.



**CRE DIN**<sup>®</sup>