

# KOMPLET Bułka Żytnia 10

*To, co z żyta najlepsze!*

10% GOTOWA MIESZANKA DO PRODUKCJI BUŁEK ŻYTNICH  
I INNEJ DROBNEJ GALANTERII PIEKARNICZEJ.



*Zdobrego upiecosz, najlepsze!*



# KOMPLET Bułka Żytnia 10

## To, co z żyta najlepsze – KOMPLET Bułka Żytnia 10

- Koncentrat odpowiadający wymaganiom rynku (proporcja użycia 10%)
- Bogactwo różnorodnych przepisów
- Doskonale nadaje się do garowania z przerwą
- Odpowiednia objętość pieczywa mimo wysokiej zawartości żyta
- Wspaniale aromatyczna i pełna smaku



### Bułki żytnie 210 szt. x 60 g

<b>KOMPLET Bułka Żytnia 10</b>	1,000 kg
mąka pszenna, typ 550	4,400 kg
mąka żytnia, typ 720	4,600 kg
drożdże	0,400 kg
woda	ok. 6,000 kg
<b>łączna ilość</b>	<b>ok. 16,400 kg</b>

**Wykonanie:**  
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

<b>czas miesienia:</b> (miesiarka spiralna)	3 minuty – pierwszy bieg 6 minut – drugi bieg
<b>temp. ciasta:</b>	26 °C
<b>czas gary ciasta:</b>	10 minut

Po upływie czasu gary rozwałkować ciasto na presy i zostawić do odprężenia na 10 minut.

**naważka:** 2,200 kg

Po odprężeniu odciąć bułki na dzielarce (nie zaokrąglać), ułożyć na blachach i odstawić do wyrośnięcia.

**czas gary bułek:** 35-40 minut w temp. 30 °C i 70% wilgotności względnej

Po wygarowaniu posypać bułki mąką żytnią i upiec z zaparowaniem.

**temp. pieczenia:** 220 °C  
**czas pieczenia:** 18-21 minut



### Bułki Krusties 195 szt. x 68 g

Przygotowanie ciasta i dalsza obróbka jak bułki żytnie.

**naważka:** 1,200 kg

Po odprężeniu odciąć bułki na dzielarce (nie zaokrąglać). Następnie bułki spłaszczyć, obtoczyć w mące żytniej, nałożyć po dwie na siebie, wydłużyć i odstawić do garowania złożeniem na dół.

**czas gary bułek:** ok. 35 minut w temp. 30 °C i 70% wilgotności względnej

Po wygarowaniu bułki odwrócić, przełożyć na blachy i upiec pod parą.

**temp. pieczenia:** 220 °C  
**czas pieczenia:** 18-21 minut



### Bułki żytnie „rózyczki” 210 szt. x 60 g

Przygotowanie ciasta i dalsza obróbka jak bułki żytnie.

**naważka:** 2,200 kg

Po odprężeniu położyć presy na wysmarowanych tłuszczem talerzach, odciąć na dzielarce i zaokrąglić. Uformowane bułki wcisnąć podstawą w mące żytnią i ułożyć podstawą na dół na podkładach. Następnie odstawić do garowania.

**czas gary bułek:** ok. 35 minut w temp. 30 °C i 70% wilgotności względnej

Po wygarowaniu bułki odwrócić, przełożyć na blachy i upiec pod parą.

**temp. pieczenia:** 220 °C  
**czas pieczenia:** 18-21 minut



### Bułki żytnie parki 165 szt. x 85 g

Przygotowanie ciasta i dalsza obróbka jak bułki żytnie.

**naważka:** 1,500 kg

Po odprężeniu odciąć bułki na dzielarce, zaokrąglić i ułożyć po dwie obok siebie na blachach i odstawić do garowania.

**czas gary bułek:** 35-40 minut w temp. 30 °C i 70% wilgotności względnej

Po wygarowaniu upiec pod parą.

**temp. pieczenia:** 220 °C  
**czas pieczenia:** 18-21 minut



### Bułki żytnie „rozcięte” 210 szt. x 60 g

Przygotowanie ciasta i dalsza obróbka jak bułki żytnie.

**naważka:** 2,200 kg

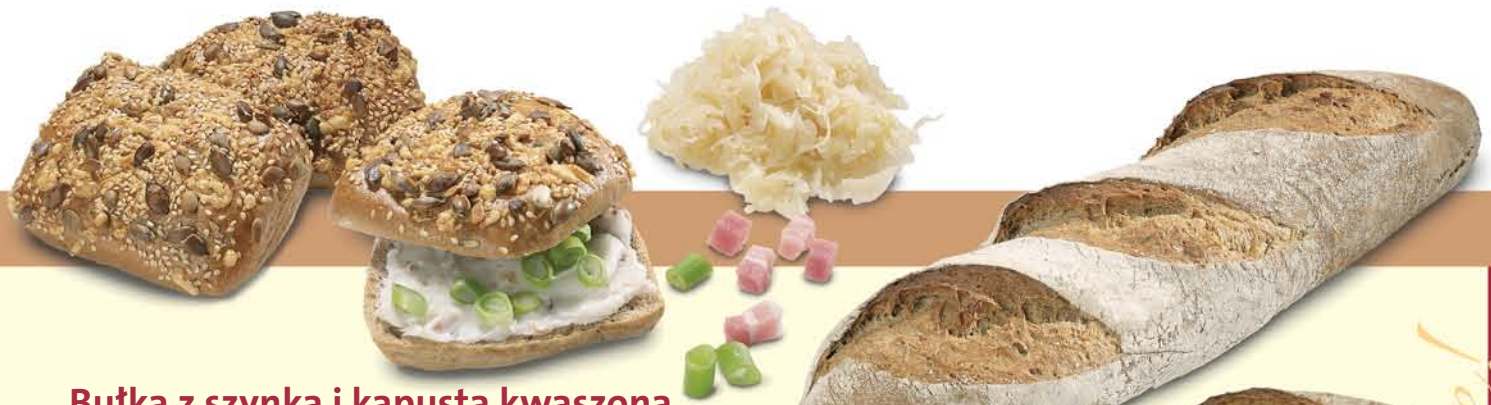
Po odprężeniu odciąć bułki na dzielarce i zaokrąglić. Następnie wydłużyć, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

**czas gary bułek:** 35-40 minut w temp. 30 °C i 70% wilgotności względnej

Po wygarowaniu posypać bułki żytnią mąką, naciąć wzdłuż i upiec pod parą.

**temp. pieczenia:** 220 °C  
**czas pieczenia:** 18-21 minut

dobrego upieczesz najlepsze!



## Bułka z szynką i kapustą kwaszoną

210 szt. x 70 g

### Ciasto:

<b>KOMPLET Bułka Żytnia 10</b>	1,000 kg
mąka pszenna, typ 550	4,400 kg
mąka żytnia, typ 720	4,600 kg
drożdże	0,400 kg
woda	ok. 6,000 kg
	ok. 16,400 kg

### Dodatki:

szynka wędzona (pokrojona w kosteczkę)	1,150 kg
kapusta kwaszona	1,150 kg
	2,300 kg

### Dekoracja:

ser gouda (starty)	0,500 kg
nasiona dyni (całe)	0,500 kg
ziarno sezamowe (łuskane)	0,500 kg
	1,500 kg

łączna ilość ok. 20,200 kg

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Kapustę dobrze odsączyć i wraz z pokrojoną w kosteczkę szynką dodać do ciasta pod koniec wyrabiania.

**czas miesienia:** 3 minuty – pierwszy bieg  
(miesiarka spiralna) 6 minut – drugi bieg

**temp. ciasta:** 26 °C

**czas gary ciasta:** ok. 10 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy i odstawić na 10 minut do odprężenia. Równomiernie wymieszać dodatki przeznaczone do dekoracji.

**naważka:** 2,500 kg

Po odprężeniu odciąć bulki na dzielarce (nie zaokrąglać), zwilżyć górną powierzchnię i wgnieść w mieszanke dekoracyjną (ok. 7 g na 1 sztukę). Następnie ułożyć na blachach wyłożonych papierem i odstawić do garowania.

**czas gary bułek:** 35-40 minut w temp. 30 °C i 70% wilgotności względnej

Po wygarowaniu upiec pod parą.

**temp. pieczenia:** 220 °C

**czas pieczenia:** 18-21 minut

## Bagietka żytnia

48 szt. x 300 g

### Ciasto:

<b>KOMPLET Bułka Żytnia 10</b>	1,000 kg
mąka pszenna, typ 550	4,400 kg
mąka żytnia, typ 720	4,600 kg
drożdże	0,200 kg
woda	ok. 6,600 kg
łączna ilość	ok. 16,800 kg

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

**czas miesienia:** 3 minuty – pierwszy bieg  
(miesiarka spiralna) 6 minut – drugi bieg

**temp. ciasta:** 26 °C

**czas gary ciasta:** 20 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć, kęsy ciasta zaokrąglić i zostawić na 5 minut do odprężenia. Następnie uformować bagietki, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

**naważka:** 350 g  
**czas gary bagietek:** 35-40 minut w temp. 30 °C i 70% wilgotności względnej

Po wygarowaniu posypać bagietki żytnią mąką, naciąć i upiec pod parą. Pięć minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.

**temp. pieczenia:** 240 °C spadająca do 200 °C

**czas pieczenia:** 30-35 minut