

## Ružové buchty s MALZPERLE CLASSIC

Pšeničná múka	10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,400 kg
Margarín	0,100 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,250 kg
Voda pitná, cca.	5,600 l
Hmotnosť spolu	16,550 kg

Doba miesenia:	3 + 6 minút
Teplota cesta:	26 °C – 27 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	2,100 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	cca. 20 minút
Spracovanie:	okrúhly tvar
Kysnutie:	cca. 45 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc, s parou
Doba pečenia:	20 – 22 minút

Postup spracovania: Po prvotnom nakysnutí rozdeľte cesto na klonky pomocou oddeľovača/formovača cesta, uložte na vymastený plech a vyformujte dookola. Následne nechajte vykysnúť otočené spojom nadol. Keď nakysnú do  $\frac{3}{4}$ , pečte s parou.

