



# bułki na rustico i M-108

2026.04.01



Przygotowanie ciasta: **bułki na rustico i M-108**

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka pszenna typ 500	6.000	
Mąka żytnia typ 720	2.000	
<b>Rustico</b>	<b>2.000</b>	
<b>M-108</b>	<b>1.000</b>	
Drożdże	0.300	
Woda	6.300	
<b>Razem: 17.600 kg</b>		

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1073kJ 254kcal	13.0 %
Tłuszcz	4.1 g	5.9 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.69 g	3.4%
Węglowodany	44 g	17.0 %
w tym cukry	1.4 g	1.6 %
Błonnik	3.6 g	14.5 %
Białko	8.5 g	16.9%
Sól	1.5 g	25.6 %

\*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i mieszarki.

\*Referencyjna wartość spożywcza dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)





**PARAMETRY CIASTA:**

Temperatura ciasta	26 - 28 °C	
Czas mieszania	I bieg: 6 min	II bieg: 5 min
Czas leżakowania	10 - 15 min	
Naważka kęsa ciasta	2.500 kg	

**PARAMETRY KOMORY:**

Temperatura garowni	32 °C
Czas	35 - 40 min.
Wilgotność	80 %

**PARAMETRY WYPIEKU:**

Temperatura góra	195 °C
Czas	10 - 16 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie powietrza	13 min

Składniki: woda, mąka pszenna, mąka żytnia, mieszanka do pieczywa rustykalnego: [mąka pszenna, gluten pszenny, mąka żytnia, wysuszony zakwas żytni, ( produkty żytnie, woda, kultury starterowe ), sól, serwatka w proszku, dekstroza, sól pszenny, sól jęczmienny, skrobia pszenna, emulgatory: ( estryfikowane mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych E472e, lecytyna sojowa E322 ), stabilizator: guma guar E412, cukier, enzymy, regulator kwasowości: kwas askorbinowy], mieszanka m-108 , drożdże piekarskie: [drożdże piekarskie], sól.

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 5 minuty na wolnych obrotach oraz 5-6 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta powinna wynieść 26-28°C. Ciasto pozostawić na 15 min. spoczynku, następnie zważyć presy ciasta po 2,5 kg. Uformować bułki nadając im określony kształt ( kwadraty lub trójkąty), otoczyć w mieszance ziaren M-108. Bułki umieścić w komorze GUW na 50-60 min w temperaturze 32\* i wilg 75% Bułki upiec na zaparowanym piecu w temperaturze 195\* przez 14-16 minut

