

Булочка з корицею

Хлібобулочний виріб із
солодкою начинкою



Основні інгредієнти

- Борошно
- Вода
- Дріжджі
- Цукор
- Сіль
- Масло вершкове
- Кориця
- Яйце (для змащування)

Етапи виготовлення: частина 1

Замішування тіста

– Тістомісильна машина

– 10–15 хв, вода 35–40°C



Бродіння

– Камера бродіння

– 28–30°C, 1–1,5 години

(Можеш вставити фото обладнання)



Етапи виробництва (частина 2)

3. Формування булочок

– Стіл, качалка, ніж

4. Друга вистійка

– Камера вистоювання

– 30–35°C, 40–50 хв

5. Випікання

– Піч, 180–200°C, 15–20 хв

6. Охолодження

– Решітка



Дякую за увагу!

A group of five people are seated around a table in a meeting room, engaged in a discussion. The scene is partially obscured by a large, semi-transparent green overlay that contains the text 'Дякую за увагу!' (Thank you for attention!). The background shows a modern office environment with large windows and a brick building exterior.