

# Ukrasni kruh

„veredelt – elegantno“

## (Pšenični kruh)

sa PASTA ACIDA

i RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX

### Trake tijesta:

Pšenično brašno	0,900 kg
Durum pšenična krupica	0,100 kg
PASTA ACIDA	0,050 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,030 kg
Sol	0,020 kg
Kvasac	0,015 kg
Voda, oko	0,700 l
<b>Ukupno</b>	<b>1,815 kg</b>

Vrijeme zamjesa: 4 + 6 minuta

Temperatura tijesta: 24 °C – 25 °C

Upute za rad: Od svakog kilograma tijesta, preklopiti po 0,250 kg tijesta, dvostruko dva puta. Nakon svakog preklopa, pustiti tijesto da kratko odmori. Nakon toga razvaljati tijesto na debljinu od 3 mm. Odrezati trake dimenzija 1,5 cm x 15 cm i ostaviti na hladnom mjestu.

### Tijesto:

Pšenično brašno	9,000 kg
Durum pšenična krupica	1,000 kg
PASTA ACIDA	0,500 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,300 kg
Sol	0,200 kg
Kvasac	0,150 kg
Voda, oko	7,000 l
<b>Ukupno</b>	<b>18,150 kg</b>

Vrijeme zamjesa: 4 + 6 minuta

Temperatura tijesta: 24 °C – 25 °C

Odmaranje tijesta: 30 minuta, pokriveno u posudama za tijesto

RECEPTI

**BROT  
KUNST  
RAUM**  
2019



IREKS AROMA d.o.o.  
Trešnjevka 24  
10 450 Jastrebarsko  
Tel: + 385 1 60 40 701  
ireks@ireks-aroma.hr  
www.ireks-aroma.hr

  
**IREKS**

- Dijeljenje: 0,500 kg
- Intermedijalna fermentacija: -
- Oblikovanje: okrugli komadi tijesta
- Završna fermentacija: usporena fermentacija preko noći na +5 °C
- Temperatura pečenja: 230 °C, padajuća uz dodavanje pare
- Vrijeme pečenja: oko 30 minuta
- Upute za rad: Nakon odmaranja tijesta, podijelite i oblikujte tijesto u okrugle oblike pobrašnjeno pšeničnim brašnom. Svaku od okruglih fermentacijskih košara obložiti sa osam traka tijesta. Nakon toga, lagano pobrašni trake tijesta sa raženim brašnom. Okrugle komade tijesta navlažiti i uvaljati u sjemenke maka. Nakon toga staviti u fermentacijske košare sa spojem okrenutim prema gore te spojiti trake tijesta jednu sa drugom. Slijedi usporena fermentacija. Nakon usporene fermentacije, ostaviti tijesta da odstoje 50 – 60 minuta, postaviti na potezni aparat i peći, dodavajući paru uz zatvorene zasune.



## RECEPTI

IREKS AROMA d.o.o.  
Trešnjevka 24  
10 450 Jastrebarsko  
Tel: + 385 1 60 40 701  
ireks@ireks-aroma.hr  
www.ireks-aroma.hr

  
**IREKS**