

Hot Cross Buns

izrađeni s MELLA FG PLUS

Sweet classics.



Pšenično brašno	10,000 kg
MELLA FG PLUS	0,500 kg
Šećer	1,500 kg
Margarin	1,500 kg
Jaja	1,000 kg
Sol	0,100 kg
Kvasac	0,700 kg
Mlijeko, oko	4,000 l
Začini "mixed spice" (cimet, korijander....)	0,100 kg
Ukupna masa	19,400 kg

Grožđice (Sultana), oprane	1,500 kg
Grožđice (Korinta), oprane	1,500 kg
Ušećerena korica naranče i limuna	0,750 kg
Ukupna masa	23,150 kg

Vrijeme zamjesa: 2 + 6 minuta
4 minute, sporo (umiješati voće)

Temperatura tijesta: oko 27 °C

Masa tijesta za djelilicu: 1,800 kg

Međufermentacija: 20 minuta

Temperatura pečenja: oko 200 °C

Vrijeme pečenja: oko 15 minuta

Upute za rad: Nakon međufermentacije tijesta u kuglama, na djelilici za pecivo podijeliti tijesto na 30 komada okruglo oblikovati i posložiti pojedinačno na namašćen lim. Nakon $\frac{3}{4}$ vremena fermentacije, premazati jajima, izraditi dekorativni križ na svakom pecivu i peći bez pare.

Tijesto za izradu dekorativnih križeva:

Pšenično brašno	1,000 kg
Shortening (mast za pečenje)	0,300 kg
Voda	0,750 l
Masa tijesta za izradu križeva	2,050 kg

IREKS AROMA d.o.o.
Radnička cesta 37
10000 Zagreb
HRVATSKA
Tel.: +385 1 60 40 701
Fax: +385 1 60 40 658
E-mail: ireks@ireks-aroma.hr
www.ireks-aroma.hr

**IREKS
AROMA**

