



Tsoureki

izrađen s MELLA FG PLUS

Predtijesto:

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Pšenično brašno | 2,000 kg |
| Kvasac | 0,010 kg |
| Voda | 1,200 l |
| Masa predtijesta | 3,210 kg |

Vrijeme zamjesa: 2 + 4 minute

Vrijeme odstajavanja: 15 sati pri 5 °C

Tijesto:

| | |
|---------------------------|----------|
| Pšenično brašno | 3,000 kg |
| MELLA FG PLUS | 0,250 kg |
| Predtijesto | 3,210 kg |
| Šećer | 1,100 kg |
| Jaja | 1,000 kg |
| Sol | 0,060 kg |
| Kvasac | 0,350 kg |
| AROMA SIRNICE 02877 | 0,030 kg |
| Začin "mahleb" | 0,040 kg |
| Začin "mastika" | 0,010 kg |
| Punomasno mlijeko u prahu | 0,300 kg |

| | |
|----------------------------|------------------|
| <u>Maslac, omekšan</u> | <u>1,000 kg</u> |
| Ukupna masa tijesta | 10,350 kg |

Vrijeme zamjesa: 2 + 9 minuta (maslac umiješati pred kraj zamjesa)

Odmaranje tijesta: 40 minuta

Masa jediničnog komada: 0,450 kg (pletunica sastavljena od 3 tjestena komada)

Završna fermentacija: 2,5 – 3 sata pri 32 °C, 75 % relativne vlažnosti zraka

Temperatura pečenja: 170 °C

Vrijeme pečenja: 25 – 30 minuta

Upute za rad: Nakon odmaranja, tijesto podijeliti u jedinične komade te oblikovati po 0,150 kg pojedinačne tjestene komade od kojih se isplete pletunica od tri tjestena komada. Nakon $\frac{3}{4}$ vremena fermentacije, premazati jajima i peći. Ako se želi, moguće je isplesti pletenicu od dva tjestena komada te posipati sezamom.

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**

