

# Ukrasni kruh

“verbunden – zajedno”

## (Pšenični kruh)

sa PASTA ACIDA

i RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX

### List (plahta) od tijesta:

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Pšenično brašno              | 2,700 kg |
| Durum pšenična krupica       | 0,300 kg |
| PASTA ACIDA                  | 0,150 kg |
| RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX | 0,090 kg |
| Sol                          | 0,060 kg |
| Kvasac                       | 0,045 kg |
| Voda, oko                    | 2,100 l  |
| Ukupno                       | 5,445 kg |

Vrijeme zamjesa: 4 + 6 minuta

Temperatura tijesta: 24 °C – 25 °C

Odmaranje tijesta: 30 minuta na -18 °C

Dijeljenje: 0,100 kg

Upute za rad: Razvaljati tijesto na debljinu od 3 mm, izrezati trokutaste listove 15 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   |
| Ukupno                       | 18,150 kg |

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: 3 x 0,200 kg + listovi tijesta
- Intermedijalna fermentacija: -
- Oblikovanje: okrugli oblik
- 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, podijeliti tijesto i oblikovati okruglo. Postaviti tri komada tijesta tako da zajedno čine trokut. Pobrašniti sa raženim brašnom te postaviti trokutasti list (plahtu) od tijesta preko, fiksirajući je tako da se krajevi podvuku ispod komada tijesta. Postaviti na potezni aparat sa listom (plahtom) od tijesta prema gore. Odraditi usporenu fermentaciju te pustiti tijesto da odstoji 50-60 minuta. Postaviti na potezni aparat, lagano pošpricati sa vodom, postaviti šablonu te posuti brašnom. Staviti peći uz dodavanje pare sa zatvorenim zasunima.



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