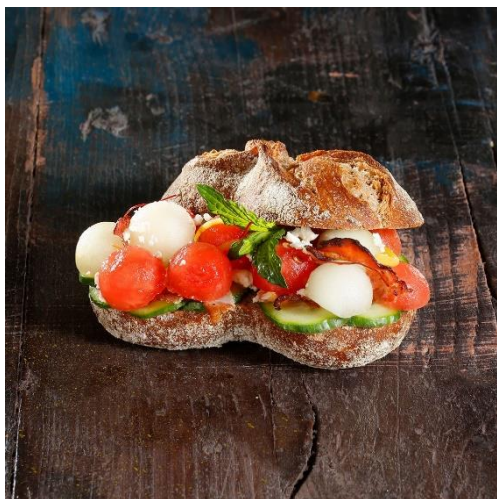


CONTINENTAL

Specijalno pecivo s CASTANOCE mješavinom



Specijalno pecivo:

Pšenično brašno	5,000 kg
CASTANOCE	5,000 kg
PURBACK 1856	0,200 kg
Sol	0,210 kg
Kvasac	0,250 kg
Voda, oko	6,200 l
Ukupno	16,860 kg

Vrijeme zamjesa:	4 + 6 minuta
Temperatura tijesta:	24 °C – 26 °C
Odmaranje tijesta:	10 minuta
Oblikovanje:	2,400 kg/30 kom
Intermedijalna fermentacija:	25 minuta
Oblikovanje:	duguljastog oblika sa okruglim krajevima
Završna fermentacija:	oko 40 minuta
Temperatura pečenja:	235 °C, padajuća na 220 °C, uz dodavanje pare
Vrijeme pečenja:	oko 22 minute

Upute za rad: Nakon odmaranja, tijesto podijelite u kugle i ostavite fermentirati. Nakon toga podijelite tjestene kugle i lagano ih oblikujte. Posipajte raženim brašnom i ostavite da odmara još 10 minuta. Nakon toga oblikujte duguljasti oblik u raženom brašnu, pritiskujući ga više u sredini kako biste oblikovali okrugle krajeve. Stavite na potezni aparat za završnu fermentaciju. Na $\frac{3}{4}$ vremena fermentacije komade tijesta okrenite i stavite na lim za pečenje, uz dodavanje pare te snažno ispecite.

Krema od ovčjeg sira:

Ovčji feta sir	0,130 kg
Turski tip jogurta	0,070 kg
Pire od rajčice	1 žličica
Češnjak, sjeckani	po potrebi
<u>Crvena paprika u prahu</u>	<u>po potrebi</u>
Ukupno	0,200 kg

Upute za rad:

Stavite feta sir i jogurt u zdjelu te pomiješajte. Dodajte pire od rajčice i svježe stještene češnjak te sve zajedno izmiješajte. Začiniti crvenom paprikom u prahu.

Salata od lubenice, dinje i mente:

Lubenica	0,250 kg
Dinja	0,250 kg
Tequila	0,020 l
Sok od limete	0,010 l
Sol	po potrebi
<u>Menta</u>	<u>po potrebi</u>
Ukupno	0,530 kg

Upute za rad:

Prepolovite dinju i lubenicu te pomoću lopatice za sladoled ili žlice izdubite kuglice. Pomiješajte tequilu i sok od limete za preljev te začinite prstohvatom soli. Preljev stavite preko dinje i lubenice te ostavite da odstoji oko 1 sat. Narežite mentu na sitne trake i umiješajte u salatu.

Količina za 10 komada:

Peciva	10 komada
Krem ovčji sir	0,200 kg
Krastavac	0,150 kg
Salata od lubenice, dinje i mente	0,500 kg
Slanina, pečena	0,200 kg
Ovčji feta sir	0,050 kg
Čili vlakna	po potrebi