

CONCENTRATION

Integralni pirov kruh s DINKELBERGER-VOLLKORN mješavinom



Integralni pirov kruh:

| | |
|-----------------------|------------------|
| DINKELBERGER-VOLLKORN | 10,000 kg |
| Kvasac | 0,180 kg |
| Voda, oko | 7,000 l |
| Ukupno | 17,180 kg |

| | |
|------------------------------|--|
| Vrijeme zamjesa: | 15 minuta, sporo |
| Temperatura tijesta: | 28 °C – 29 °C |
| Odmaranje tijesta: | oko 30 minuta |
| Dijeljenje: | 0,650 kg za okrugle papirnate kalupe za pečenje |
| Intermedijalna fermentacija: | nema |
| Oblikovanje: | kruh u kalupu |
| Završna fermentacija: | 40 – 50 minuta |
| Temperatura pečenja: | 240 °C, padajuća, uz slabije dodavanje pare |
| Vrijeme pečenja: | 55 – 60 minuta (temperatura sredine: 98 °C) |
| Upute za rad: | Nakon odmaranja tijesta, podijelite tijesto, zaokružite ih i stavite u kalupe za papir. Nakon toga, pobrašnite površinu tijesta s pirovim brašnom i ostavite fermentirati. Nakon završne fermentacije ubacite u peć uz slabije dodavanje pare koju treba ispustiti nakon 2 minute. |

Salata od sira i klica:

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Gauda sir | 0,300 kg |
| Masline | 0,020 kg |
| Brusnice, sušene | 0,020 kg |
| Klice radiča | 0,020 kg |
| Klice alfalfa | 0,020 kg |
| Balzamični ocat, Bianco blagi | 0,020 kg |
| Ulje naranče | 0,010 kg |
| Šećer | po potrebi |
| Sol | po potrebi |
| <u>Papar</u> | <u>po potrebi</u> |
| Ukupno | 0,410 kg |

Upute za rad:

Gaudu narežite na male kockice, a masline i brusnice na sitne kolutove. Pomiješajte sastojke za salatu i marinirajte s balzamičnim octom i narančinim uljem. Začinite šećerom, solju i paprom te pustite da odstoji 1 sat. Prije stavljanja u sendvič, dodajte klice u salatu.

Pesto umak od bosiljka:

| | |
|---------------|-------------------|
| Bosiljak | 0,350 kg |
| Pinjoli | 0,050 kg |
| Parmezan | 0,020 kg |
| Biljno ulje | 0,080 kg |
| Sok od limuna | po potrebi |
| Sol | po potrebi |
| <u>Papar</u> | <u>po potrebi</u> |
| Ukupno | 0,500 kg |

Upute za rad:

Popržite pinjole u tavi bez masnoće do zlatno-smeđe boje. Stavite pinjole, bosiljak, parmezan i limunov sok u blender i miksajte dok ne dobijete željenu konzistenciju. Postepeno dodajte biljno ulje. Začinite solju i paprom.

Integralne pirove mrvice:

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Integralni pirov kruh | 0,080 kg |
| Makadamija orasi | 0,020 kg |
| <u>Maslac</u> | <u>po potrebi</u> |
| Ukupno | 0,100 kg |

Upute za rad:

Izrežite integralni pirov kruh na kockice i sitno nasjeckajte orahe makadamije. U tavi zagrijte maslac, dodajte kockice kruha i makadamija orahe te pržite do zlatno žute boje.

Količina za 10 komada:

| | |
|--------------------------|----------|
| Integralni pirov kruh | 40 šnita |
| Salata od sira i klica | 0,400 kg |
| Pureća šunka, šnite | 0,450 kg |
| Pesto umak od bosiljka | 0,500 kg |
| Kriške jabuka, pirjane | 0,150 kg |
| Integralne pirove mrvice | 0,100 kg |