

Ukrasni kruh

“verblüfft – čudnovato”

(Miješani pšenični kruh)

sa IREKS-WEIZENSAUER,

RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX

i STABILASE

Pšenično brašno tip 550	8,500 kg
Raženo brašno tip 1150	1,500 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,500 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,200 kg
STABILASE	0,075 kg
Sol	0,200 kg
Kvasac	0,150 kg
Voda, oko	7,500 l
Ukupno	18,625 kg

Vrijeme zamjesa:	4 + 5 minuta
Temperatura tijesta:	27 °C – 29 °C
Odmaranje tijesta:	20 minuta, pokriveno u posudama za tijesto
Dijeljenje:	2 x 0,750 kg
Intermedijalna fermentacija:	5 minuta
Oblikovanje:	oblik glave bika
Završna fermentacija:	usporena fermentacija preko noći na +5 °C
Temperatura pečenja:	250 °C, padajuća, uz dodavanje pare
Vrijeme pečenja:	oko 50 minuta

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

Upute za rad:

Nakon odmaranja tijesta, podijeliti tijesto i oblikovati okruglo sa raženim brašnom. Odraditi intermedijalnu fermentaciju. Za oblik glave bika, oblikovati tijesto u obliku trokuta u donjoj trećini a gornju trećinu razvaljati. Za oblik rogova, oblikovati tijesto duguljasto i zašiljeno na krajevima. Postaviti na sredinu razvaljane gornje trećine bikove glave te preklopiti razvaljanu trećinu prema naprijed. Zatim postaviti na lagano pobrašnjenu tkaninu sa gornjom stranom okrenutom prema dolje. Odraditi usporenu fermentaciju nakon koje pustiti tijesto da odstoji 50-60 minuta. Postaviti na potezni aparat tako da je gornja strana ovaj put okrenuta prema gore. Staviti šablonu i lagano pobrašniti. Pažljivo izrezati oblik slova Y na glavi bika te staviti peći uz dodavanje pare sa zatvorenim zasunima.



RECEPTI

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