

DOŽIVITE EVROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

Bürlikranz

Pšenično brašno T-850	4,000 kg
Pšenično brašno T-500	6,000 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,200 kg
BACK EKSTRAKT	0,100 kg
So	0,210 kg
Kvasac	0,200-0,250 kg
Voda	5,800-6,000 kg
Masa testa	16,510-16,760 kg

Opis tehnološkog procesa

Vreme zamesa: 8+4 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 25-26°C

Odmaranje u kuglama: 20 min

Odvaga za delilicu: 2,100 kg/30 kom, za jedan lim

Fermentacija u komadu: usporena fermentacija preko noći (GV)

Završna fermentacija: oko 30 min

Temperatura pečenja: 240°C padajuća na 210°C

Vreme pečenja: oko 22-24 min

Radna uputstva: Nakon zamesa testo podeliti u kugle i pustiti da odmara 20 minuta. Tanjir delilice premazati margarinom ili jesteivim uljem pa položiti testo i podeliti (završetak po pečenju treba da se rascveta). Tri do četiri komada staviti jedno do drugog, a zatim dva reda spojiti u venac i sa završetkom prema dole staviti na pobrašnjeno platno i sve zajedno staviti u komoru za prekinutu fermentaciju. Pre pečenja okrenuti i rustikalno ispeći. Preporučuje se pečenje u etažnoj peći.

IREKS d.o.o.
Svetozara Markovića 106
26 000 PANČEVO
SRBIJA I CRNA GORA
Tel.: +381 13 352 476
Fax: +381 13 343 451
E-mail: maber@panet.co.yu
www.ireks.com



IREKS