

# DOŽIVITE EVROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

## Fers à cheval

### Vorteig (Predtesto):

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Pšenično brašno T-500 | 2,000 kg |
| Kvasac                | 0,006 kg |
| Voda oko              | 1,300 kg |
| Predtesto             | 3,306 kg |

Vreme zamesa: 4+2 min (spiralna mesilica)

Temperatura predtesta: 25°C

Vreme mirovanja: preko noći (pri 20°C)

### Testo:

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Pšenično brašno T-500 | 8,000 kg          |
| Predtesto             | 3,306 kg          |
| FRISCH UND FROSTIG    | 0,150 kg          |
| BACK EKSTRAKT         | 0,100 kg          |
| Kvasac                | 0,250 kg          |
| So                    | 0,214 kg          |
| Voda                  | 4,500-4,600 kg    |
| Masa testa            | 16,520 -16,620 kg |

### **Opis tehnološkog procesa**

Vreme zamesa: 6+4 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 26°C

Odmaranje u masi: 20 min

Odvaga komada testa: 0,400-0,600 kg

Završna fermentacija: oko 60 min

Temperatura testa: 230°C padajuća na 210°C

Vreme pečenja: oko 24-30 min

Radna uputstva: Testene komade oblikovati duguljasto kao konopce/valjke i nakon kratkog odmaranja uzdužno po sredini utisnuti užim valjkom, potom ih staviti sa završetkom prema dole na potezne aparate, formirati kao potkovice i pustiti da fermentišu. Pre pečenja okrenuti i pobrašniti pšeničnim brašnom.

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

