

# DOŽIVITE EUROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

## Hamburger Schwarzbrot

### Bubrivi dio:

Ražena prekrupa, gruba	2,000 kg
Voda, kipuća	2,000 kg
<hr/>	<hr/>
Bubrivi dio	4,000 kg

Vrijeme stajanja: 3 sata

### Tijesto:

Bubrivi dio	4,000 kg
Ražena prekrupa, srednja	8,000 kg
FORTSCHRITT	0,400 kg
BACK EKSTRAKT	0,200 kg
Stari kruh/voda 1:1	2,000 kg
Kvasac	0,070 kg
Sol	0,180 kg
Voda oko	5,200 kg
<hr/>	<hr/>
Masa tijesta	20,050 kg

### Opis tehnološkog procesa

Vrijeme zamjesa:	30 min, sporo (spiralna mjesilica)
Temperatura tijesta:	28-30°C
Odmaranje u masi:	50 min
Naknadno miješanje:	10 min, sporo
Odvaga komada tijesta:	ovisno o veličini modela
Završna fermentacija:	60-70 min
Temperatura pečenja:	240°C, padajuća, uz dodavanje pare
Vrijeme pečenja:	oko 120 min, temperatura sredine 96-98°C
Radne upute:	Tjestene komade oblikovati bez završetka, položiti u modele te posipati raženim brašnom i staviti fermentirati. Masa tjestenog komada mora se prilagoditi veličini modela tako da kod ulaganja u model bude oko dva prsta ispod gornjeg ruba.

IREKS AROMA d.o.o.  
Radnička c. 37  
10000 Zagreb  
HRVATSKA  
Tel.: +385 1 60 40 701  
Fax: +385 1 60 40 658  
E-mail: ireks@ireks-aroma.hr  
www.ireks-aroma.hr



**IREKS  
AROMA**