

DOŽIVITE EUROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

Ruispalat

Quellstück (nabubrena prekrupa) – topla:

Ražena prekrupa, srednja	2,000 kg
Voda oko 70°C	2,000 kg
<hr/>	<hr/>
Quellstück	4,000 kg

Vrijeme stajanja: 3+4 sata

Tijesto:

Quellstück	4,000 kg
Raženo brašno iz cijelog zrna	7,000 kg
Pšenično brašno T-850	1,000 kg
FORTSCHRITT	0,350 kg
GLOFA EKSTRAKT	0,200 kg
Sol	0,200 kg
Kvasac	0,150 kg
Voda	7,500 kg
<hr/>	<hr/>
Masa tijesta	20,400 kg

Opis tehnološkog procesa

Vrijeme zamjesa: 6+4 min (spiralna mjesilica)

Temperatura tijesta: 28-29°C

Odmaranje u masi: 30 min

Odvaga komada tijesta: oko 0,080 kg

Završna fermentacija: oko 40-50 min

Temperatura pečenja: 240°C

Vrijeme pečenja: 10-15 min

Radne upute: Vrlo mekano tijesto izvaljati na oko 1 cm debljine na sloju raženog integralnog brašna, isjeći na željene oblike i staviti fermentirati. Pri punoj fermentaciji tijesto izbockati i peći uz dodavanje pare.

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**