

DOŽIVITE EVROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

Schwäbisches Bauernbrot

Predtesto:

Pšenično brašno T-850	1,500 kg
So	0,030 kg
Kvasac	0,005 kg
Voda oko	1,000 kg
Predtesto	2,535 kg

Vreme zamesa: 4+4 min

Temperatura testa: 25°C

Vreme stajanja: 16 sati preko noći pri 7°C

Testo:

Pšenično brašno T-850	5,500 kg
Raženo brašno T-1250	3,000 kg
Predtesto	2,535 kg
TEK. PŠEN. KISELO TESTO	0,440 kg
PANIFARIN	0,050 kg
So	0,180 kg
Kvasac	0,150 kg
Voda oko	6,200 kg
Masa testa	18,055 kg

Opis tehnološkog procesa

Vreme zamesa: 6+4 min

Temperatura testa: 26-27°C

Odmaranje u masi: 20 min

Odvaga komada testa: 1,200 kg

Završna fermentacija: oko 60 min

Temperatura pečenja: 245°C padajuća na 210°C

Vreme pečenja: 60-70 min

Radna uputstva: Testene komade okruglo oblikovati i sa završetkom prema dole staviti u korpice na fermentaciju posle koje ih stavimo na potezne aparate tako da ih gurnemo blizu jedan do drugog. Pre pečenja potrebno ih je izbockati i premazati vodom. Dobro ispeći i paziti na stvaranje dobre kore.

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