

## Pavé sa LIEVITO MADRE PANE i IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ



Pšenično bijelo brašno tip 550	7,500 kg
Raženo brašno tip 1150	1,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,150 kg
Biljno ulje	0,100 kg
Sol	0,220 kg
Kvasac	0,150 kg
Voda	7,500 l
<b>Ukupno</b>	<b>18,120 kg</b>

Vrijeme zamjesa: 4 + 6 min, spiralna mijesilica

Temperatura tijesta: oko 26 °C

Odmaranje tijesta: 60 min

Dijeljenje: 0,400 kg

Intermedijalna fermentacija: nema

Upute za rad: Nakon odmaranja tijesta, podijelite tijesto u oblik pavéa i stavite na potezne aparate. Nakon završne fermentacije narežite tijestene komade i pecite uz dodatak pare.

Završna fermentacija: 60 min

Temperature pečenja: 240 °C, padajuća na 220 °C, dodavanje pare

Vrijeme pečenja: oko 30 min