

## Kruh od durum pšenice s LIEVITO MADRE PANE



Krupica od durum pšenice	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Sol	0,200 kg
Kvasac	0,120 kg
Voda, oko	7,800 l
<b>Ukupno</b>	<b>18,120 kg</b>

Vrijeme zamjesa: 4 + 8 min, spiralna mijesilica

Temperatura tijesta: 26 – 27° C

Odmaranje tijesta: 30 – 40 min

Dijeljenje: oko 0,650 kg

Intermedijalna fermentacija: 5 min

Upute za rad: Nakon odmaranja tijesta, podijelite tijesto na komade, oblikujte okruglo zatim duguljasto. Nakon završne fermentacije, pecite uz dodatak pare.

Završna fermentacija: 60 min na 30 °C i 80 % relativne vlažnosti zraka, kao opcija je obrada tijestarih komada na 5 °C usporenom fermentacijom

Temperatura pečenja: 230 °C, uz dodatak pare, otvoriti ozračnike 5 minuta prije kraja pečenja

Vrijeme pečenja: oko 35 min