

Kruh s bundevom s LIEVITO MADRE PANE



Namočena zrna:

Sjemenke bundeve	1,000 kg
Voda (30 °C)	0,600 l
Ukupno	1,600 kg

Vrijeme namakanja: oko 1 sat

Tijesto:

Namočena zrna	1,600 kg
Pšenično bijelo brašno tip 550	8,500 kg
Raženo brašno tip 1150	0,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Kurkuma, mljevena	0,040 kg
Sol	0,220 kg
Kvasac	0,200 kg
Voda, oko	6,500 l

<u>Kocke bundeve, smrznute*</u>	<u>2,000 kg</u>
Ukupno	20,560 kg

* Odmrznuti kocke bundeve prije upotrebe.

Vrijeme zamjesa: 5 + 6 min, spiralna mijesilica



Temperatura tijesta:	26 – 28 °C
Odmaranje tijesta:	oko 30 min
Dijeljenje:	0,620 kg
Intermedijalna fermentacija:	oko 5 min
Upute za rad:	oblikujte duguljasti oblik
Posip:	Mješavina durum krupice i pšeničnog brašna (1:1)
Završna fermentacija:	40 – 45 min
Temperatura pečenja:	240 °C, padajuća, uz dodavanje pare
Vrijeme pečenja:	45 – 50 min