

Peciva s orasima i smokvama s LIEVITO MADRE PANE i CRAFT-MALZ



Pšenično bijelo brašno tip 550	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,400 kg
Sol	0,200 kg
Kvasac	0,200 kg
Voda, oko	7,550 l
Orasi, mrvljeni*	1,500 kg
<u>Smokve, sušene, grubo nasjeckane*</u>	<u>1,000 kg</u>
Ukupno	20,850 kg

* Dodati na kraju zamjesa.

Vrijeme zamjesa:	2 + 6 min, spiralna mijesilica
Temperatura tijesta:	oko 27 °C
Odmaranje tijesta:	oko 10 min
Dijeljenje:	2,700 kg/30 kom
Intermedijalna fermentacija:	20 min



Upute za rad:

Nakon odmaranja tijesta, podijelite tijesto na komade i oblikujte okruglo. Nakon intermedijalne fermentacije, podijelite, preklopite i spojite kuteve zajedno, oblikujući male svežnjeve. Postavite na pobrašnjene potezne aparate sa šlusom prema dolje, u usporenu fermentaciju. Nakon $\frac{3}{4}$ fermentacije, stavite peći uz dodavanje pare. Otvoriti ozračnik 2 minute prije kraja pečenja.

Završna fermentacija:

oko 90 min

Temperature pečenja:

230 °C, padajuća na 210 °C, uz dodavanje pare

Vrijeme pečenja:

oko 22 min