

## Križaste pogačice s IREKS FROST



Recept za oko 50 komada promjera 22 cm

### Tijesto za križeve:

Pšenično bijelo brašno tip 550	1,000 kg
Biljna mast (shortening)	0,300 kg
Voda	0,750 l
<b>Ukupno</b>	<b>2,050 kg</b>

Upute za rad: Pomiješajte kratko sve sastojke do glatke konzistencije.

### Tijesto:

Pšenično bijelo brašno tip 550	10,000 kg
IREKS FROST	0,300 kg
Maslac/margarin	1,500 kg
Jaje, cijelo	1,000 kg
Šećer	1,500 kg
Mješavina začina (cimet, korijandar, kim, đumbir, klinčić)	0,100 kg
Sol	0,180 kg
Kvasac	0,700 kg
Mlijeko, oko	4,500 l
Grožđice*	3,000 kg
Ušećerena narančina korica/ ušećerena limunova korica*	0,750 kg
<b>Ukupno</b>	<b>23,530 kg</b>

\* Dodajte sastojke u 2. vremenu zamjesa

1. vrijeme zamjesa: 2 + 6 min, spiralna mijesilica

2. vrijeme zamjesa: 4 min, sporo

Temperatura tijesta: oko 28 °C

Odmaranje tijesta: 30 min

Dijeljenje: 1,800 kg/30 komada

Intermedijalna fermentacija: 20 min

Upute za rad: Nakon intermedijalne fermentacije, podijelite tijesto na 30 komada, oblikujte okruglo i postavite tjestene komade u namašćene kalupe. Premažite jajima na  $\frac{3}{4}$  fermentacije, ukasite tijestom za križeve i stavite peći.

Završna fermentacija: oko 90 min

Temperatura pečenja: 190 – 200 °C

Vrijeme pečenja: 17 – 20 min