

Deco Kruh

s IREKS ARTISAN MALT i LIEVITO MADRE PANE



Poliš:

Pšenično bijelo brašno tip 550	2,000 kg
IREKS ARTISAN MALT	1,000 kg
Kvasac	0,040 kg
Voda	3,000 l
Ukupno	6,040 kg

Vrijeme zamjesa: oko 6 min, sporo

Temperatura tijesta: 22 – 24 °C

Odmaranje tijesta: 4 sata na sobnoj temperaturi, daljnje čuvanje u rashladnom uređaju

Tijesto:

Poliš	6,040 kg
Pšenično bijelo brašno tip 550	5,000 kg
Raženo brašno tip 1150	2,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Sol	0,220 kg
Kvasac	0,100 kg
Voda, oko	4,200 l
Ukupno	18,560 kg

Vrijeme zamjesa: 4 + 6 min, spiralna mijesilica

Temperatura tijesta: 25 – 26 °C

Odmaranje u masi: oko 90 min

Dijeljenje: 1,200 kg

Intermedijalna fermentacija: nema

Upute za rad: Nakon odmaranja u masi, podijelite tijesto lagano oblikujući okruglo. Postavite u fermentacijske košarice sa šlusom prema gore i ostavite fermentirati preko noći. Nakon fermentacije, iskrenite ih na potezne aparate, zarezite tijesto dekorativno i nakon 5 minuta, stavite peći uz dodavanje pare i otvaranje ozračnika nakon 2 minute.

Završna fermentacija: preko noći na 5 °C

Temperatura pečenja: 240 °C, padajuća, uz dodavanje pare

Vrijeme pečenja: oko 60 min