

KUKURUZNI KRUH s IREKS SOFT MAISE



Pšenično bijelo brašno tip 550	5,000 kg
IREKS SOFT MAIS	5,000 kg
Sol	0,200 kg
Kvasac	0,150 kg
Voda, oko	6,000 l
Ukupno	16,350 kg

Vrijeme zamjesa: 4 + 6 min, spiralna mijesilica

Temperatura tijesta: oko 27 °C

Odmaranje tijesta: oko 20 min

Dijeljenje: 0,400 kg

Intermedijalna fermentacija: oko 30 min

Upute za rad: Nakon odmaranja tijesta, podijelite na komade i oblikujte okruglo. Umočite u kukuruznu krupicu i ostavite na intermedijalnu fermentaciju. Nakon fermentacije, na gornju stranu utisnite razdjelnik za tortu da dobijete oblik Sunca. Stavite na potezne aparate i u hladnjak. Prije pečenja, odradite završnu fermentaciju, nakon koje stavite peći uz dodatak pare.

Završna fermentacija: usparena fermentacija preko noći na oko 5 °C

Temperatura pečenja: 235 °C, padajuća na 200° C, uz dodatak pare

Vrijeme pečenja: oko 30 min