

CONTRIBUTION

Bagietki słodowe z CRAFT-MALZ



Podmłoda:

| | |
|----------------------|-----------------|
| Mąka pszenna | 1,500 kg |
| Drożdże | 0,030 kg |
| Woda, ok. | 1,500 l |
| Ciężar ciasta | 3,030 kg |

Czas miesienia: 4 minuty, wolne obroty

Temperatura ciasta: 20 °C – 22 °C

Czas odstawienia: ok. 3 godzin w temperaturze pokojowej, następnie przez noc w chłodnym miejscu

Bagietki słodowe:

| | |
|--------------|----------|
| Mąka pszenna | 6,500 kg |
| Semolina | 1,000 kg |
| Podmłoda | 3,030 kg |
| CRAFT-MALZ | 1,000 kg |
| REX DURUM | 1,000 kg |
| Sól | 0,220 kg |
| Drożdże | 0,130 kg |
| Woda, ok. | 6,000 l |

| | |
|------------------------|------------------|
| Drożdże czekoladowe *) | 0,800 kg |
| Orzechy włoskie *) | 1,500 kg |
| Ciężar ciasta | 21,180 kg |

*) Dodawać powoli przez minutę.

| | |
|--------------------------|--|
| Czas miesienia: | 2 + 6 minut (aż ciasto będzie oddzielało się od ściany naczynia) |
| Temperatura ciasta: | ok. 26 °C |
| Leżakowanie: | ok. 30 minut |
| Naważka: | 0,350 kg |
| Fermentacja wstępna: | ok. 15 minut |
| Obróbka: | bagietka |
| Fermentacja końcowa: | Opóźniona fermentacja w temp. +5 °C |
| Temperatura wypieku: | 240 °C |
| Czas wypieku: | 25 minut |
| Wskazówki przygotowania: | Obróbka jak w przypadku bagietek. Następnie odstawić ciasto w chłodne miejsce. Kęsy odstawić do fermentacji, naciąć i upiec. |

Pasta z twarogu:

| | |
|---------------|-----------------|
| Twaróg | 0,250 kg |
| Pietruszka | 0,005 kg |
| Sok z cytryny | q.s. |
| Sól | q.s. |
| Pieprz | q.s. |
| Ciężar | 0,255 kg |

Wskazówki przygotowania: Twaróg ubić do konsystencji kremu. Dodać pietruszkę i doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem.

Duszone warzywa z koperem włoskim:

| | |
|-------------------|-----------------|
| Koper włoski | 0,800 kg |
| Pomidory, suszone | 0,050 kg |
| Masło | q.s. |
| Sól | q.s. |
| Pieprz | q.s. |
| Ciężar | 0,850 kg |

Wskazówki przygotowania: Koper włoski umyć i pokroić w paski. Suszone pomidory poszatkować. Masło podgrzać na patelni i podsmażyć koper pod przykryciem przez ok. 3 minuty. Dodać sól i pieprz i po wystudzeniu dodać pomidory.

Ilość na 10 sztuk:

| | |
|----------------------|-------------|
| Bagietki słodowe | 20 sztuk |
| Pasta z twarogu | 0,255 kg |
| Chorizo | 40 plastrów |
| Plastry pomarańczy | 30 plastrów |
| Duszony koper włoski | 0,850 kg |