

# Chleb dekoracyjny „Szlachetność“

## (Chleb pszenny)

z PASTA ACIDA

i RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX

### Pasy ciasta:

Mąka pszenna	0,900 kg
Semolina	0,100 kg
PASTA ACIDA	0,050 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,030 kg
Sól	0,020 kg
Drożdże	0,015 kg
Woda ok.	0,700 l
Ciężar ciasta	1,815 kg

Czas miesienia: 4 + 6 minut

Temperatura ciasta: 24 °C – 25 °C

Wskazówki przygotowania: Na każdy kg ciasta wwałkować 0,250 kg tłuszczu w dwóch podwójnych turach. Dla lepszej stabilności zalecamy między każdą fazą wwałkowania wstawienie ciasta na krótko do lodówki w celu rozprężenia. Rozwałkować ciasto na grubość 3 mm. Następnie wyciąć pasy 1,5 cm x 15 cm i odstawić do lodówki.

### Ciasto:

Mąka pszenna	9,000 kg
Semolina	1,000 kg
PASTA ACIDA	0,500 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,300 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda, ok.	7,000 l
Ciężar ciasta	18,150 kg

Czas miesienia: 4 + 6 minut

Temperatura ciasta: 24 °C – 25 °C

RECEPTURA

BROT  
KUNST  
RAUM  
2019



IREKS PROKOPOWICZ Sp. z o.o.  
Milejowice, ul. Cerekiewska 55  
26-652 Zakrzew  
POLSKA  
Tel.: +48 48 330 84 71  
Fax: +48 48 330 84 72  
info@ireks-prokopowicz.com.pl  
www.ireks.pl

  
IREKS

Leżakowanie:	30 minut pod przykryciem w formach
Naważka:	0,500 kg
Fermentacja wstępna:	brak
Obróbka:	kształt okrągły
Fermentacja końcowa:	opóźniona fermentacja przez noc w temp. +5 °C
Temperatura wypieku:	230 °C, ze spadkiem, z zaparowaniem
Czas wypieku:	ok. 30 minut
Wskazówki przygotowania:	Po leżakowaniu odważyć kęsy, nadać im okrągły kształt i obtoczyć w mące pszennej. Okrągłe koszyczki wyłożyć ośmioma pasami wwałkowanego ciasta i lekko oprószyć mąką żytnią. Kęsy zwilżyć wodą i obtoczyć w maku. Włożyć kęsy do koszyczków zamknięciem do góry i połączyć ze sobą pasy ciasta. Odstawić do fermentacji. Po upływie opóźnionej fermentacji kęsy odstawić na 50 – 60 minut, położyć na aparaty załadownicze. Piec z zaparowaniem.



IREKS PROKOPOWICZ Sp. z o.o.  
Milejowice, ul. Cerekiewska 55  
26-652 Zakrzew  
POLSKA  
Tel.: +48 48 330 84 71  
Fax: +48 48 330 84 72  
info@ireks-prokopowicz.com.pl  
www.ireks.pl