

CONVERSATION

Chleb żytni mieszany „Typ Borodino“



Chleb żytni mieszany:

Mąka żytnia	6,800 kg
Mąka pszenna	1,800 kg
IREKS-AKTIVSAUER	0,750 kg
ROGGENA	0,350 kg
PANIMALTIN	0,150 kg
STABILASE	0,150 kg
Syrop glukozowy	0,400 kg
Cukier	0,300 kg
Kolendra, mielona	0,050 kg
Sól	0,150 kg
Drożdże	0,200 kg
Woda, ok.	7,400 l
Ciężar ciasta	18,500 kg

Czas miesienia:	5 + 3 minuty
Temperatura ciasta:	28 °C – 30 °C
Leżakowanie:	40 – 50 minut
Naważka:	0,700 kg
Fermentacja wstępna:	brak
Obróbka:	trójkątna forma
Fermentacja końcowa:	50 – 60 minut
Temperatura wypieku:	240 °C, ze spadkiem do 200 °C, z zaparowaniem
Czas wypieku:	45 minut

Wskazówki przygotowania: Kęsy o podłużnym kształcie nawilżyć wodą i posypać kolendrą. Następnie ułożyć je w trójkątnych formach i odstawić do fermentacji. Piec z zaparowaniem, które należy wyłączyć po 2 minutach.

Pasta z zielonego groszku:

Mrożony groszek zielony	0,250 kg
Twaróg	0,050 kg
Sól	q.s.
Pieprz	q.s.
Ciężar	0,300 kg

Wskazówki przygotowania: Groszek zblanszować w gotującej się wodzie, ostudzić w zimnej wodzie i odsączyć. Dodać twaróg i wymieszać aż powstanie puree. Doprawić solą i pieprzem.

Smażona pierś z kaczki:

Pierś z kaczki	3 sztuk
Syrop klonowy	0,050 kg
Olej roślinny	0,100 kg
Sól	q.s.
Pieprz	q.s.
Chilli w proszku	q.s.

Wskazówki przygotowania: Pierś z kaczki opłukać w zimnej wodzie, osuszyć. Wymieszać sól, pieprz i chilli. Mieszką nasmarować pierś z kaczki. Połączyć syropem klonowym i olejem roślinnym i odstawić na noc. Mięso podsmażyć z obu stron na patelni i piec w 180 °C przez ok. 12 minut.

Ragout z żurawiną:

Cukier	0,100 kg
Sok żurawinowy	0,100 l
Żurawina, mrożona	0,400 kg
Skrobia ziemniaczana	0,040 kg
Ciężar	0,640 kg

Wskazówki przygotowania: Cukier lekko skarmelizować i zalać sokiem z żurawiny. Dodać mrożoną żurawinę i gotować przez 1 – 2 minuty. Do skrobi ziemniaczanej dodać odrobinę wody, wymieszać i zaprawić ragout.

Ilość na 10 sztuk:

Kromki chleba Borodino	20 sztuk
Pasta z zielonego groszku	0,300 kg
Pierś z kaczki	0,750 kg
Roszponka	0,050 kg
Ragout z żurawiną	0,200 kg
Camembert	0,100 kg
Popcorn	0,050 kg