

# Chleb dekoracyjny „Węzeł“ (chleb pszenny)

z REX DURUM

i RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX

## Podmłoda:

Mąka pszenna	2,000 kg
Drożdże	0,040 kg
Woda, ok.	2,000 l
<b>Ciężar ciasta</b>	<b>4,040 kg</b>

Czas miesienia: 4 minuty (dobrze wymieszać wszystkie składniki)

Temperatura ciasta: 25 °C

Czas odstawienia: 3 godziny w temp. pokojowej, przez noc w temp. +3 °C

## Ciasto:

Mąka pszenna	6,000 kg
Semolina	1,000 kg
Podmłoda	4,040 kg
REX DURUM	1,000 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,300 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda, ok.	5,400 l
<b>Ciężar ciasta</b>	<b>18,090 kg</b>

Czas miesienia: 4 + 8 minut

Temperatura ciasta: 24 °C – 25 °C

Leżakowanie: 30 minut pod przykryciem w formach

Naważka: 3,000 kg/30 sztuk  
6 x 0,100 kg na każdy chleb

Fermentacja wstępna: 10 minut

Obróbka: węzeł Winston

Fermentacja końcowa: opóźniona fermentacja przez noc w temp. +5 °C

Temperatura wypieku: 230 °C, ze spadkiem, z zaparowaniem

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**

Czas wypieku: ok. 35 minut

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu odważyć kęsy à 3,000 kg i nadać im okrągły kształt. Po fermentacji wstępnej podzielić używając maszyny i uformować podłużne pasy o długości 20 cm. Oprószyć mąką pszenną, z każdych 6 pasów uformować węzeł Winstona i odstawić do opóźnionej fermentacji. Po jej upływie kęsy odstawić jeszcze na 50 – 60 minut. Ułożyć na aparatach załadowniczych i piec z zaparowaniem.



## RECEPTURA

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**