

Pavé z LIEVITO MADRE PANE i IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ



Mąka pszenna typ 550	7,500 kg
Mąka żytnia typ 1150	1,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,150 kg
Olej roślinny	0,100 kg
Sól	0,220 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda	7,500 l
Ciężar ciasta	18,120 kg

Czas mieszenia: 4 + 6 minut, mieszalnia spiralna

Temperatura ciasta: ok. 26 °C

Leżakowanie: 60 minut

Naważka ciasta: 0,400 kg

Fermentacja wstępna: brak

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu odciąć kawałki ciasta na kształt Pavé i ułożyć na aparatach wsadowych. Po fermentacji końcowej kawałki ciasta odpowiednio naciąć (jak na fotografii powyżej) i piec z parą.

Fermentacja końcowa: 60 minut

Temperatura wypieku: 240 °C, opadająca na 220 °C, z parą

Czas wypieku: ok. 30 minut