

CONSENSE

Brioszka z MELLA-HT-SUPERSOFT



Brioszka:

Mąka pszenna	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Jajo, pełne	3,000 kg
Masło	2,500 kg
Cukier	1,000 kg
Drożdże	0,600 kg
Woda, ok.	2,000 l
Ciężar ciasta	21,100 kg

Czas miesienia:	2 + 8 minut
Temperatura ciasta:	ok. 28 °C
Leżakowanie:	5 minut
Naważka:	2,100 kg/30 sztuk
Fermentacja wstępna:	15 minut
Obróbka:	pojedynczy warkocz
Fermentacja końcowa:	60 – 90 minut
Temperatura wypieku:	230 °C
Czas wypieku:	8 – 10 minut

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu odważyć kęsy i odstawić do fermentacji. Nadać kęsom okrągły kształt i po krótkim czasie rozprężenia nadać podłużny kształt. Upleść chałkę i ponownie odstawić do fermentacji. Po upływie fermentacji ciasto posmarować jajkiem, posypać migdałami pokrojonymi w słupki i upiec.

Chutney z czarnymi porzeczkami:

Cukier	0,080 kg
Cebula, w kostkę	0,100 kg
Czerwone wino	0,050 l
Ocet winny	0,030 kg
Czarne porzeczki, mrożone	0,300 kg
Sól	q.s.
<u>Pieprz</u>	<u>q.s.</u>
Ciężar	0,560 kg

Wskazówki przygotowania: Cukier lekko skarmelizować z cebulą i zalać winem i octem. Dodać czarne porzeczki, sól i pieprz. Zredukować do ok. 0,400 kg.

Ilość na 10 sztuk:

Brioszki	10 sztuk
Twaróg z czerwonym pieprzem	0,250 kg
Szpinak, świeży	0,200 kg
Rostbef	30 plastrów
Ser pleśniowy niebieski	0,400 kg
Chutney z czarnymi porzeczkami	0,350 kg