

# CONSTRUCTION

## Chleb słodowo-żytnio-orkiszowy z KÖNIG LUDWIG-BROT



### Chleb żytnio-orkiszowy:

Mąka żytnia typ 1150	4,000 kg
KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg
Zakwas, TA 160	1,600 kg
Drożdże	0,200 kg
Woda, ok.	6,400 l
<b>Ciężar ciasta</b>	<b>17,200 kg</b>

Czas miesienia:	6 + 2 minuty
Temperatura ciasta:	27 °C – 28 °C
Leżakowanie:	30 minut
Naważka:	0,900 kg
Fermentacja wstępna:	brak
Obróbka:	kształt okrągły
Fermentacja końcowa:	60 – 70 minut
Temperatura wypieku:	250 °C, ze spadkiem do 200 °C, z zaparowaniem
Czas wypieku:	50 minut

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu kęsy odważyć i nadać im okrągły kształt. Ułożyć na aparatach załadowczych bokiem oprószonym mąką skierowanym do góry i odstawić do fermentacji. Po upływie fermentacji wstawić do pieca i piec z zaparowaniem, które należy wyłączyć na dwie minuty po 2 minutach. Mocno wypiec.

**Rabarbar i granat z lukrecją:**

Rabarbar	0,750 kg
Woda	0,050 l
Laska cynamonu	1 sztuka
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE GRANATAPFEL	0,025 kg
Lukrecja	0,050 kg
Ziarna granatu	0,045 kg
<b>Ciężar</b>	<b>0,920 kg</b>

Wskazówki przygotowania: Rabarbar umyć, obrać i pokroić w 1 cm kawałki. Wodę zagotować. Dodać laskę cynamonu, DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE GRANATAPFEL, rabarbar i krótko zagotować. Po wystygnięciu dodać posiekaną na drobno lukrecję oraz ziarna granatu.

**Polędwica wieprzowa w czosnku niedźwiedzim:**

Polędwica wieprzowa	1,000 kg
Czosnek niedźwiedzi	0,500 kg
Olej roślinny	q.s.
Sól	q.s.
Pieprz	q.s.

Wskazówki przygotowania: Polędwicę umyć, osuszyć i dokonać obróbki. Czosnek niedźwiedzi drobno posiekać. Mięso równomiernie posolić i doprawić pieprzem. Pędzelkiem nałożyć olej roślinny i obtoczyć mięso w czosnku. Zawinąć mięso w folię aluminiową i piec w temp. 80 °C (temp. w środku 57 °C).

**Szparagi:**

Szparagi, zielone	10 sztuk
Masło	0,020 kg
Cukier	q.s.
Sól	q.s.

Wskazówki przygotowania: Szparagi umyć, dolną część obrać i odciąć twarde końcówki. Wodę zagotować w garnku i dodać masło, trochę soli i cukru. Do gotującej się wody dodać szparagi i krótko gotować je przez 5 minut.

**Smażone krewetki:**

Krewetki ze skorupką	10 sztuk
Czosnek	½ ząbka
Olej z oliwek	q.s.
Chili, drobno siekane	q.s.
Sól morską	q.s.
Pieprz	q.s.

Wskazówki przygotowania: Ostрым nożem przekroić krewetki wzdłuż i usunąć wnętrzności. Przekroić w 1/3 dolnej części na pół, opłukać wodą i osuszyć. Doprawić solą i pieprzem. Oliwę podgrzać, dodać czosnek, chilli i krewetki. Smażyć przez 1 – 2 minuty.

**Ilość na 10 sztuk:**

Chleb żytnio-orkiszowy	10 kromek
Rabarbar i granat z lukrecją	0,750 kg
Polędwica wieprzowa w czosnku niedźwiedzim	0,750 kg
Szparagi, zielone	10 sztuk
Krewetki	10 sztuk