

Chleb dekoracyjny „Złączenie“ (chleb pszenny)

z PASTA ACIDA

i RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX

Ciasto na warstwę wierzchnią:

Mąka pszenna	2,700 kg
Semolina	0,300 kg
PASTA ACIDA	0,150 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,090 kg
Sól	0,060 kg
Drożdże	0,045 kg
Woda, ok.	2,100 l
Ciężar ciasta	5,445 kg

Czas miesienia:	4 + 6 minut
Temperatura ciasta:	24 °C – 25 °C
Leżakowanie:	30 minut w temp. -18 °C
Naważka:	0,100 kg

Wskazówki przygotowania: Ciasto rozwałkować na grubość 3 mm i wyciąć trójkąty o wymiarach 15 cm x 15 cm. Wstawić do lodówki.

Ciasto:

Mąka pszenna	9,000 kg
Semolina	1,000 kg
PASTA ACIDA	0,500 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,300 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda, ok.	7,000 l
Ciężar ciasta	18,150 kg

Czas miesienia:	4 + 6 minut
Temperatura ciasta:	24 °C – 25 °C
Leżakowanie:	30 minut pod przykryciem w formach
Naważka:	3 x 0,200 kg + ciasto na warstwę wierzchnią
Fermentacja wstępna:	brak
Obróbka:	kształt okrągły
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. 30 minut

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu odważyć kęsy, utworzyć 3 kęsy o okrągłym kształcie używając niewielkiej ilości mąki. Ułożyć trzy kęsy obok siebie tak, by utworzyły kształt trójkąta, oprószyć mąką żytnią, położyć na nie ciasto przeznaczone na warstwę wierzchnią, boki wierzchniego trójkąta przymocować na spodzie kęsów. Odstawić do opóźnionej fermentacji wierzchem do góry. Po upływie opóźnionej fermentacji kęsy odstawić jeszcze na 50 – 60 minut. Ułożyć na aparatach załadowniczych, lekko zwilżyć wodą, ułożyć szablony i oprószyć delikatnie mąką. 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