

CONFIGURATION

Orkiszowy chleb tostowy z DINKEL-HONIG-KRUSTIS



Orkiszowy chleb tostowy:

DINKEL-HONIG-KRUSTIS	10,000 kg
VOLTEX	0,100 kg
Cukier	0,300 kg
Masło/margaryna	0,200 kg
Drożdże	0,500 kg
Woda	5,000 l
Ciężar ciasta	16,100 kg

Czas miesienia:	3 + 7 minut
Temperatura ciasta:	25 °C – 26 °C
Leżakowanie:	brak
Naważka:	0,580 kg
Fermentacja wstępna:	ok. 5 minut
Obróbka:	metoda 4 kawałków
Fermentacja końcowa:	45 – 50 minut
Temperatura wypieku:	240 °C
Czas wypieku:	ok. 28 minut

Krem ze skyrem i imbirem:

Skyr	0,100 kg
Imbir, świeży	0,001 kg
Sok z cytryny	0,001 l
Sól	q.s.
Pieprz	q.s.
Ciężar	0,102 kg

Wskazówki przygotowania: Imbir zetrzeć na tarce. Skyr, imbir i sok z cytryny ubić uzyskując kremową konsystencję. Doprawić pieprzem i solą.

Groszek cukrowy:

Groszek cukrowy	0,100 kg
Sól	q.s.
Ciężar	0,100 kg

Wskazówki przygotowania: Groszek cukrowy zblanszować w wodzie z solą i ostudzić w zimnej wodzie.

Marchewka:

Marchewka	0,300 kg
Sól	q.s.
Ciężar	0,300 kg

Wskazówki przygotowania: Marchew obrać u pokroić w długie słupki. Podgotować w gotującej się wodzie przez ok. 4 minuty aż będą nieco miękkie. Ostudzić w zimnej wodzie.

Smażone tofu:

Tofu, naturalne	0,250 kg
Mąka pszenna	0,050 kg
Curry w proszku	0,001 kg
Papryka w proszku	0,001 kg
Sól morską	0,001 kg
Pieprz	0,001 kg
Olej roślinny	q.s.
Ciężar	0,304 kg

Wskazówki przygotowania: Tofu pokroić w plastry. Mąkę pszenną wymieszać z przyprawami i obtoczyć tofu, tworząc panierkę. Na patelni podgrzać olej i smażyć plasterki tofu przez ok. 1 minutę z każdej strony.

Ilość na 10 sztuk:

Chleb tostowy	15 kromek
Masło z orzeszków ziemnych	0,075 kg
Orzeszki ziemne, prażone, siekane	0,025 kg
Wiśnie, bez pestek	0,150 kg
Sałata lodowa	0,100 kg
Krem ze skyrem i imbirem	0,100 kg
Groszek cukrowy	0,100 kg
Marchew	0,200 kg
Tofu	0,250 kg
Konfitura z wiśni	0,100 kg