

Chleb dekoracyjny „Miłość“ (chleb pszenny)

z PASTA ACIDA

i RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX

Ciasto na gwiazdki:

Mąka pszenna	0,900 kg
Semolina	0,100 kg
PASTA ACIDA	0,050 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,030 kg
Sól	0,020 kg
Drożdże	0,015 kg
Woda, ok.	0,700 l
<hr/> Ciężar ciasta	1,815 kg

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

Wskazówki przygotowania: Ciasto rozwałkować na grubość 3 mm i wyciąć gwiazdki w trzech różnych rozmiarach.

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
<hr/> Ciężar ciasta	18,150 kg

Czas miesienia:	4 + 6 minut
Temperatura ciasta:	24 °C – 25 °C
Leżakowanie:	30 minut pod przykryciem w formach
Naważka:	0,500 kg
Fermentacja wstępna:	10 minut
Obróbka:	kształt okrągły

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**

Fermentacja końcowa: opóźniona fermentacja przez noc w temp. +5 °C
Temperatura wypieku: 230 °C, ze spadkiem, z zaparowaniem
Czas wypieku: ok. 30 minut

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu odważyć kęsy, nadać okrągły kształt używając mąki, odłożyć do fermentacji zamknięciem do dołu. Wycięte gwiazdki ułożyć na kęsach w kolejności od największej do najmniejszej i położyć w koszyczkach gwiazdkami do góry. Odstawić do opóźnionej fermentacji, a po jej upływie odstawić kęsy na 50 – 60 minut. Ułożyć kęsy na aparatach załadowniczych i nożem wyciąć kształt dodatkowej gwiazdy na zewnątrz największej gwiazdy. Utworzyć na środku lekkie wgłębienie. Piec z zaparowaniem.



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