

CONCENTRATION

Orkiszowy chleb pełnoziarnisty z DINKELBERGER-VOLLKORN



Orkiszowy chleb pełnoziarnisty:

DINKELBERGER-VOLLKORN	10,000 kg
Drożdże	0,180 kg
Woda, ok.	7,000 l
Ciężar ciasta	17,180 kg

Czas miesienia:	15 minut, wolno
Temperatura ciasta:	28 °C – 29 °C
Leżakowanie:	ok. 30 minut
Naważka:	0,650 kg okrągły papier do pieczenia
Fermentacja wstępna:	brak
Obróbka:	jak chleb tostowy
Fermentacja końcowa:	40 – 50 minut
Temperatura wypieku:	240 °C, ze spadkiem, z lekkim zaparowaniem
Czas wypieku:	55 – 60 minut (temp. w środku: 98 °C)

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu kędy odważyć, nadać im okrągły kształt i ułożyć na papierze do pieczenia. Górną część oprószyć mąką orkiszową i odstawić do fermentacji. Wstawić do pieca i piec z lekkim zaparowaniem, które należy wyłączyć po 2 minutach.

Sałatka z serem i kielkami:

Gouda	0,300 kg
Oliwki	0,020 kg
Suszona żurawina	0,020 kg
Kielki rzodkiewki	0,020 kg
Kielki lucerny	0,020 kg
Ocet balsamiczny, biały, łagodny	0,020 kg
Oliwa pomarańczowa	0,010 kg
Cukier	q.s.
Sól	q.s.
<u>Pieprz</u>	<u>q.s.</u>
Ciężar	0,410 kg

Wskazówki przygotowania: Ser gouda pokroić w małą kostkę, pokroić również oliwki i żurawinę. Składniki wymieszać i dodać ocet balsamiczny oraz olej. Doprawić cukrem, solą i pieprzem i odstawić na godzinę. Tuż przed podaniem dodać kielki.

Pesto z bazylią:

Bazylia	0,350 kg
Orzeszki piniowe	0,050 kg
Parmezan	0,020 kg
Olej roślinny	0,080 kg
Sok z cytryny	q.s.
Sól	q.s.
<u>Pieprz</u>	<u>q.s.</u>
Ciężar	0,500 kg

Wskazówki przygotowania: Orzeszki piniowe uprażyć na suchej patelni. Orzeszki, bazylię, parmezan i sok z cytryny zmiksować. Stopniowo dodawać olej. Doprawić solą i pieprzem.

Kruszonka orkiszowa:

Orkiszowy chleb pełnoziarnisty	0,080 kg
Orzechy makadamia	0,020 kg
<u>Masło</u>	<u>q.s.</u>
Ciężar	0,100 kg

Wskazówki przygotowania: Chleb pokroić w małą kostkę. Orzechy posiekać na drobno. Masło podgrzać na patelni i uprażyć chleb z orzechami.

Ilość na 10 sztuk:

Orkiszowy chleb pełnoziarnisty	40 kromek
Sałátka z serem i kiełkami	0,400 kg
Szynka z indyka z plastrach	0,450 kg
Pesto z bazylią	0,500 kg
Plastry jabłka, duszone	0,150 kg
Kruszonka orkiszowa	0,100 kg