

Chleb dekoracyjny „Zdumienie“ (Chleb pszenny mieszany)

z IREKS-WEIZENSAUER,
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX
i STABILASE

Mąka pszenna typ 550	8,500 kg
Mąka żytnia typ 1150	1,500 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,500 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,200 kg
STABILASE	0,075 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda, ok.	7,500 l
<hr/> Ciężar ciasta	18,625 kg

Czas miesienia:	4 + 5 minut
Temperatura ciasta:	27 °C – 29 °C
Leżakowanie:	20 minut pod przykryciem w formach
Naważka:	2 x 0,750 kg
Fermentacja wstępna:	5 minut
Obróbka:	kształt głowy byka
Fermentacja końcowa:	opóźniona fermentacja przez noc w temp. +5 °C
Temperatura wypieku:	250 °C, ze spadkiem, z zaparowaniem
Czas wypieku:	ok. 50 minut

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

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu odważyć kęsy, obtoczyć w mące żytniej i odstawić do fermentacji. W celu uformowania kształtu głowy byka, nadać kształt trójkąta dolnej części kęsa, górną część uformować tak, by powstały rogi. Położyć na ręcznikach lekko oprószonych mąką, pamiętając, by górna część skierowana była do dołu. Po upływie opóźnionej fermentacji odstawić kęsy na 50 – 60 minut. Obrócić i ułożyć na aparatach załadowniczych. Przyłożyć szablony i lekko oprószyć mąką pszenną. Nożem naciąć głowę tworząc kształt litery Y. 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