

# Chleb dekoracyjny „Przebranie“ (chleb z pestkami dyni)

z PASTA ACIDA,

RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX

i TIGER MIX

Mąka pszenna	9,000 kg
Semolina	1,000 kg
PASTA ACIDA	0,500 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,300 kg
Olej z pestek dyni	0,400 kg
Pestki dyni, posiekane	0,800 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda, ok.	7,000 l
Ciężar ciasta	19,350 kg

Czas miesienia: 4 + 7 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

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 kęsy odważyć, obtoczyć w mące pszennej i położyć w koszyczkach lekko oprószonych mąką zamknięciem skierowanym do góry. Odstawić do opóźnionej fermentacji, a po jej upływie odstawić kęsy na 50 – 60 minut. Kęsy posmarować polewą i posypać pestkami dyni. Piec z zaparowaniem.

Posypka: TIGER MIX i pestki dyni

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

Polewa tygrysia:

TIGER MIX	2,500 kg
Woda (ok. 30 °C) *)	2,500 l
Ciężar	5,000 kg

\*) Ilość wody zależy od preferowanej konsystencji polewy

Wskazówki przygotowania: TIGER MIX wymieszać z wodą do uzyskania homogenicznej masy. Polewę tygrysią odstawić na 10 minut do napęcznienia. Polewę nanieść na kęsy.

Wskazówka ogólna: Polewę tygrysią można przechowywać w lodówce przez wiele dni. Przed użyciem należy odstawić polewę w temperaturze pokojowej w celu regulacji temperatury i przemieszać. TIGER MIX można stosować dla różnych form prowadzenia ciasta, produkt tworzy charakterystyczną tygrysią strukturę.



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