

Chleb dekoracyjny „Jedność“ (chleb pszenny)

z PASTA ACIDA

i RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX

Pasy ciasta:

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
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, wyciąć pasy o wymiarach 2 cm x 15 cm i wstawić do lodówki

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
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: brak

Obróbka: kształt okrągły

Fermentacja końcowa: opóźniona fermentacja przez noc w temp. +5 °C

Temperatura wypieku: 230 °C, ze spadkiem, z zaparowaniem

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

Czas wypieku: ok. 30 minut

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu odważyć kęsy, nadać im okrągły kształt i obtoczyć w mące pszennej. Okrągłe koszyczki wyłożyć czterema pasami ciasta i lekko oprószyć mąką żytnią. Włożyć kęsy do koszyczków zamknięciem do góry i połączyć ze sobą pasy ciasta. Odstawić do fermentacji. Po upływie opóźnionej fermentacji kęsy odstawić na 50 – 60 minut, położyć na aparaty załadownicze. 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