



RECEPTURA



Seelen z IREKS PASTA ACIDA i SŁOD EXTRAKT

Mąka pszenna	10,000 kg
IREKS PASTA ACIDA	0,300 kg
SŁOD EXTRAKT	0,200 kg
Sól	0,230 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda	6,200 l

1 etap miesienia : 3 + 4 minuty

<u>Woda, ok.</u>	<u>2,300 l</u>
Ciężar ciasta	19,380 kg

2 etap miesienia:	5 minut, szybkie
Temperatura ciasta:	26 °C
Leżakowanie:	2 x 60 minut
Naważka ciasta:	0,100 kg
Fermentacja wstępna:	brak
Obróbka:	“ciabatta”
Fermentacja końcowa:	brak
Temperatura wypieku:	240 °C, ze spadkiem do 200 °C, z zaparowaniem
Czas wypieku:	ok. 25 minut

Wskazówki przygotowania: Po zakończeniu miesienia, luźne ciasto leżakować w masie w wysmarowanych olejem pojemnikach. Po ok. 60 minutach, ustabilizować je, unosząc i składając razem. Po kolejnych 60 minutach ciasto wyłożyć na zwilżony wodą stół, następnie mokrymi dłońmi podzielić na kęsy i ponownie ustabilizować, lekko naciskając dłońią. Potem ułożyć na blachach wyłożonych papierem do pieczenia, posypać delikatnie kminkiem i grubą solą i natychmiast wypiekać z zaparowaniem.

