

Chleb dekoracyjny „Portret“ (chleb pszenny mieszany) z RUCKDESCHEL'S ROGGEN-SAUERTEIG i OPTILIS

Mąka pszenna typ 812	8,800 kg
Mąka żytnia typ 1150	1,200 kg
RUCKDESCHEL'S ROGGEN-SAUERTEIG	0,175 kg
OPTILIS	0,100 kg
Sól	0,220 kg
Drożdże	0,130 kg
Woda, ok.	7,200 l
Ciężar ciasta	17,825 kg

Czas miesienia: 5 + 7 minut

Temperatura ciasta: 27 °C – 28 °C

Leżakowanie: 20 minut

Naważka: 1,200 kg

Fermentacja wstępna: brak

Obróbka: kształt okrągły

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

Temperatura wypieku: 250 °C, ze spadkiem, z zaparowaniem

Czas wypieku: ok. 60 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 i nadać im okrągły kształt używając mąki. Ułożyć w okrągłych koszykach garowniczych zamknięciem skierowanym ku górze i odstawić do fermentacji, a po jej upływie odstawić kęsy jeszcze na 50 – 60 minut. Kęsy ułożyć na aparatach załadowniczych i wykonać cztery dekoracyjne nacięcia po zewnętrznych stronach. 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