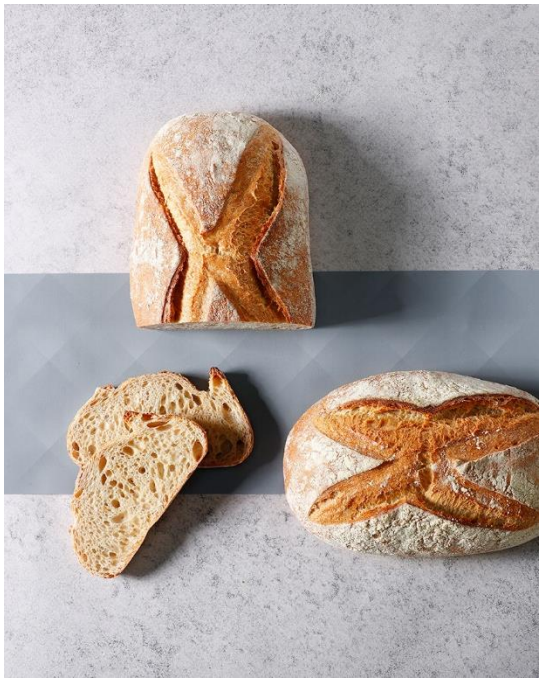
Pavé z LIEVITO MADRE PANE i IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ



Mąka pszenna typ 550	7,500 kg
Mąka żytnia typ 1150	1,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,150 kg
Olej roślinny	0,100 kg
Sól	0,220 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda	7,500 l
Ciężar ciasta	18,120 kg

Czas miesienia:	4 + 6 minut, mieszałka spiralna
Temperatura ciasta:	ok. 26 °C
Leżakowanie:	60 minut
Naważka ciasta:	0,400 kg
Fermentacja wstępna:	brak
Wskazówki przygotowania:	Po leżakowaniu odciąć kawałki ciasta na kształt Pavé i ułożyć na aparatach wsadowych. Po fermentacji końcowej kawałki ciasta odpowiednio naciąć (jak na fotografii powyżej) i piec z parą.
Fermentacja końcowa:	60 minut
Temperatura wypieku:	240 °C, opadająca na 220 °C, z parą
Czas wypieku:	ok. 30 minut