

Chleb dekoracyjny „Sieć“ (chleb pszenny mieszany)

z RUCKDESCHEL'S AROMA-MALZ,
RUCKDESCHEL'S ROGGEN-SAUERTEIG,
X 70, PANIMALTIN i STABILASE

Ciasto na ciemnobrazową sieć:

Mąka pszenna typ 550	1,200 kg
Mąka żytnia typ 1150	0,800 kg
RUCKDESCHEL'S AROMA-MALZ	0,060 kg
RUCKDESCHEL'S ROGGEN-SAUERTEIG X 70	0,040 kg
PANIMALTIN	0,030 kg
Sól	0,030 kg
Drożdże	0,040 kg
Woda, ok.	0,020 kg
Ciężar ciasta	1,400 l
	3,620 kg

Czas miesienia: 4 + 5 minut

Temperatura ciasta: 27 °C – 29 °C

Leżakowanie: 30 minut w temp. +5 °C

Wskazówki przygotowania: Nożem wyciąć sieć o wymiarach 10 cm x 15 cm i oprószyć skrobią pszenną. Ułożyć sieć w podłużnych koszykach garowniczych tak, by wystawały poza brzegi koszyka.

Ciasto:

Mąka pszenna typ 550	6,000 kg
Mąka żytnia typ 1150	4,000 kg
RUCKDESCHEL'S AROMA-MALZ	0,200 kg
RUCKDESCHEL'S ROGGEN SAUERTEIG	0,200 kg
STABILASE	0,050 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda, ok.	0,150 kg
Ciężar ciasta	7,300 l
	18,100 kg

RECEPTURA

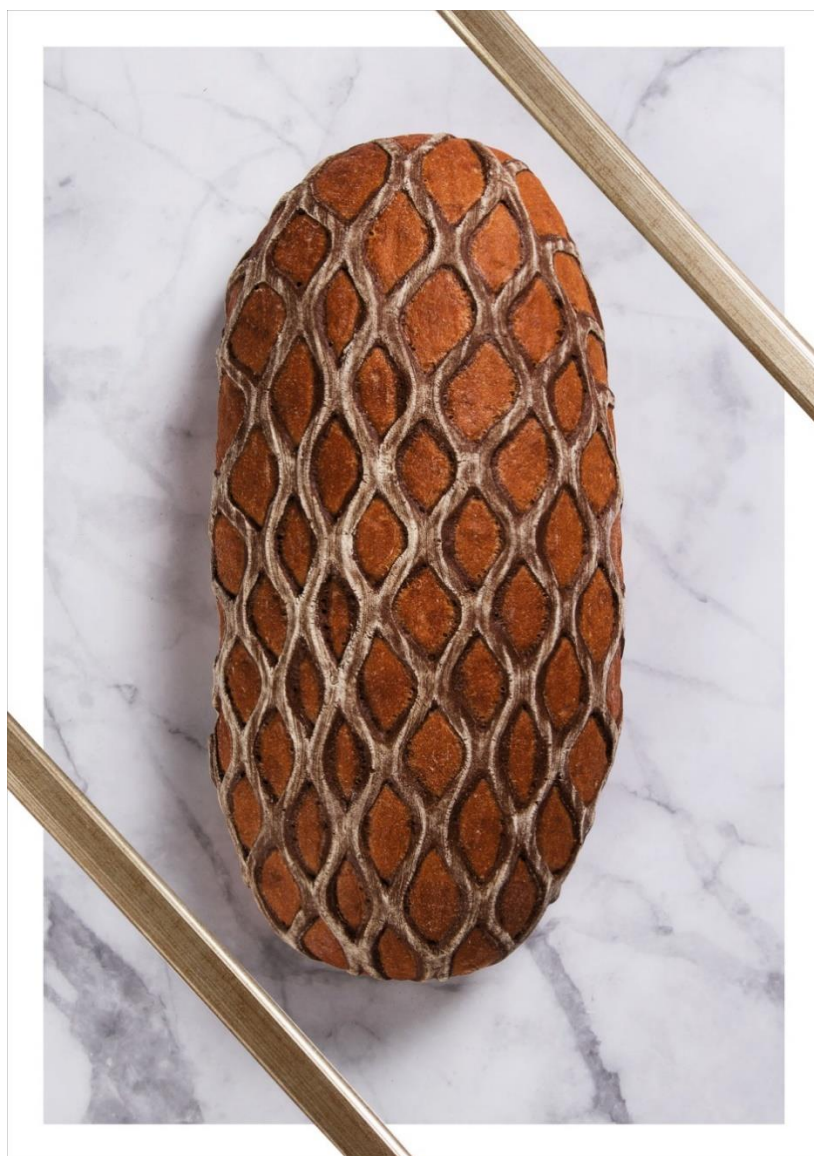
BROT
KUNST
RAUM
2019



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 miesienia:	4 + 5 minut
Temperatura ciasta:	27 °C – 29 °C
Leżakowanie:	30 minut pod przykryciem w formach
Naważka:	1,000 kg
Fermentacja wstępna:	10 minut
Obróbka:	kształt podłużny
Fermentacja końcowa:	ok. 45 minut
Temperatura wypieku:	250 °C, ze spadkiem, z zaparowaniem
Czas wypieku:	ok. 50 minut
Wskazówki przygotowania:	Po leżakowaniu odważyć kęsy, nadać okrągły kształt używając mąki. Po krótkiej fermentacji nadać kęsom podłużny kształt. Ułożyć na uprzednio wyłożonych siatką koszyczkach zamknięciem do góry i zamknąć sieć. Po fermentacji ułożyć kęsy na aparatach załadowniczych i piec z zaparowaniem, które należy wyłączyć po 2 minutach.



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