

Mohnzöpfchen koristeći PASTA ACIDU

	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno	100,0	10,000
PASTA ACIDA	4,0	0,400
Margarin	1,0	0,100
So	2,0	0,200
Kvasac	3,0	0,300
Voda, oko	55,0	5,500 l
Ukupna masa		16,500

Vreme zamesa:	3 + 6 min
Temperatura testa:	26 – 27 °C
Fermentacija u masi:	nema
Odvaga testa:	1,800 kg/30 kom
Međufermentacija:	oko 20 min
Oblikovanje:	trake
Završna fermentacija:	oko 50 min
Temperatura pečenja:	240 °C, opadajuća, uz dodatak pare
Vreme pečenja:	oko 18 min

Uputstvo za rad:

Nakon međufermentacije, pomoću delilice/oblikatora podeliti i okruglo oblikovati testene komade. Komade testa blago pobrašniti, složiti na tablu i pokriti. Nakon 15-tak minuta, pošto se testo opusti, oblikovati jednostruke pletenice, poprskati vodom i naneti seme maka kao posip. Po završenoj fermentaciji, peći sa parom.

