

Twister sa filom od paradajza i zelene spelte koristeći VEGRAIN GREEN SPELT SNACK, LIEVITO MADRE PANE i BACKEXTRAKT



Nadev od paradajza i zelene spelte:

Paradajz mariniran sekan	0,600 kg
Voda	0,600 l

<u>VEGRAIN GREEN SPELT SNACK</u>	<u>0,600 kg</u>
Ukupna masa	1,800 kg

Uputstvo za rad: Paradajz i vodu zagrejati do ključanja a potom umešati VEGRAIN GREEN SPELT SNACK.

Testo:

Pšenično brašno tip 500	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Vegan margarin	0,400 kg
So	0,200 kg
Kvasac	0,600 kg
Led u	1,600 kg
Voda, oko	<u>3,150 l</u>
Ukupna masa	16,150 kg

Vreme zamesa: 3 + 2 min, spiralni mikser

Temperatura testa: 23 °C

Fermentacija u masi:	30 min
Odvaga testa:	po želji
Međufermentacija:	-
Uputstvo za rad:	Uklopiti 0,250 – 0,300 kg masnoće po kilogramu testa i preklopiti tri trojke. Nakon svakog preklapanja odmoriti testo oko 10 minuta a potom razvući na 3 mm debljine i na oko 20 cm širine. Na polovinu testenog komada naneti nadev od paradajza i zelene spelte i preklopiti drugom polovinom testa. Površinu posuti mešavinom mediteranskih začina, rezati trake 2 cm širine i uviti u spiralu. Složiti na plehove i nakon završne fermentacije, peći uz dodatak pare.
Završna fermentacija:	oko 30 min
Temperatura pečenja:	230 °C, sa parom
Vreme pečenja:	12 – 15 min