

Heljda rustik

koristeći MEIN BUCHWEIZEN i BUCHWEIZEN-SAUERTEIG



	masa/%	masa/kg
Raženo brašno tip 1150	25,0	2,500
Pšenično brašno tip 500	32,0	3,200
MEIN BUCHWEIZEN	40,0	4,000
BUCHWEIZEN-SAUERTEIG	3,0	0,300
So	0,4	0,040
Kvasac	1,5	0,150
Voda, oko	73,0	7,300 l
Ukupna masa		17,490

Vreme zamesa: 6 + 2 min, spiralni mikser

Temperatura testa: 27 – 29 °C

Fermentacija u masi: oko 45 min

Odvaga testa: 1,200 kg

Međufermentacija: -

Oblikovanje: rustično, okruglo

Završna fermentacija: 40 – 45 min

Temperatura pečenja: 250 °C, opadajuća

Vreme pečenja: 50 – 60 min