

Hot Cross pecivo koristeći LIEVITO MADRE DOLCE



Recept za 50 komada Ø 22 cm

Masa za dekoraciju:

Pšenično brašno tip 500	1,000 kg
Masnoća	0,300 kg
Voda	0,750 l
Ukupna masa	2,050 kg

Uputstvo za rad: Izmesiti sve sastojke do glatke mase.

Testo:

Pšenično brašno tip 500	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Maslac/margarin	1,500 kg
Jaja	1,000 kg
Šećer	0,500 kg
Mešavina začina	0,100 kg
So	0,180 kg
Kvasac	0,700 kg
Mleko, oko	4,500 l

Suvo grožđe*	3,000 kg
Kandirana kora narandže/limuna*	0,750 kg
Ukupna masa	24,230 kg

* Komponente dodati u 2. fazi zamesa.

1. faza zamesa:	2 + 6 min, spiralni mikser
2. faza zamesa:	4 min sporo
Temperatura testa:	oko 28 °C
Fermentacija u masi:	30 min
Odvaga testa:	1,800 kg/30 komada
Međufermentacija:	20 min
Uputstvo za rad:	Nakon fermentacije u masi, podeliti testo na 30 komada, oblikovati okruglo i testene komade složiti u naprske rajfove za pečenje. Na $\frac{3}{4}$ fermentacije premazati jajima, naneti dresir kesom dekorativnu masu formirajući oblik krsta i peći.
Završna fermentacija:	oko 90 min
Temperatura pečenja:	190 – 200 °C
Vreme pečenja:	17 – 20 min