

Deko hleb

koristeći IREKS ARTISAN MALT i LIEVITO MADRE PANE



Poolish:

Pšenično brašno tip 500	2,000 kg
IREKS ARTISAN MALT	1,000 kg
Kvasac	0,040 kg
Voda	3,000 l
Ukupna masa	6,040 kg

Vreme zamesa: oko 6 min sporo

Temperatura testa: 22 – 24 °C

Vreme odmaranja: 4 sata na sobnoj temperature, potom čuvati u frižideru (hladnoj komori)

Testo:

Poolish	6,040 kg
Pšenično brašno tip 500	5,000 kg
Raženo brašno tip 1150	2,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
So	0,220 kg
Kvasac	0,100 kg
Voda, oko	4,200 l
Ukupna masa	18,560 kg

Vreme zamesa: 4 + 6 min, spiralni mikser

Temperatura testa: 25 – 26 °C

Fermentacija u masi: oko 90 min

Odvaga testa:	1,200 kg
Međufermentacija:	-
Uputstvo za rad:	Nakon fermentacije u masi, podeliti testo i lagano okruglo oblikovati. Složiti u korpice za fermentaciju sa šlusom na gore i fermentisati preko noći. U punoj fermentaciji, okrenuti testene komade na potezne aparate, narezati površinu i nakon 5 minuta peći sa parom, koju nakon 2 minuta pečenja oslobađamo.
Završna fermentacija:	preko noći na 5 °C
Temperatura pečenja:	240 °C, opadajuća, sa parom
Vreme pečenja:	oko 60 min