

Dupli čvor od spelte i zelene spelte koristeći IREKS-DINKEL-GRÜNKERN i EISZEIT



	masa/%	masa/kg
Brašno spelte tip 630	65,0	6,500
IREKS-DINKEL-GRÜNKERN	35,0	3,500
EISZEIT	2,0	0,200
Ulje	1,5	0,150
So	0,7	0,070
Kvasac	1,0	0,100
Voda, oko	75,0	7,500 l
Ukupna masa		18,020

Vreme zamesa: 6 + 6 min, spiralni mikser

Temperatura testa: oko 26 °C

Fermentacija u masi: usporena fermentacija preko noći na 5 °C

Odvaga testa: 0,100 – 0,120 kg

Međufermentacija: -

Uputstvo za rad: U nauljenu plastičnu kadu složiti i preklopiti testo, a potom ostaviti na odloženu fermentaciju. Narednog dana, temperirati testo na sobnoj temperaturi oko sat vremena. Prevmuti testo na pobrašnjenu tablu i iseći dugačke trake (2 x 15 cm). Sa oba kraja trake formirati čvor, utisnuti u posip i složiti na aparate ili plehove. Oblikovane testene komade fermentisati a potom peći sa parom.

Posip: smeša IREKS-DINKEL-GRÜNKERN i brašno spelte (1:1)

Završna fermentacija: 30 – 45 min
Temperatura pečenja: 240 °C, opadajuća, sa parom
Vreme pečenja: oko 20 min

