

Krustis koristeći PASTA ACIDU

	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno	100,0	10,000
PASTA ACIDA	5,0	0,500
So	2,0	0,200
Kvasac	3,0	0,300
Voda, oko	57,0	5,700 l
Ukupna masa		16,700

Vreme zamesa:	4 + 5 min
Temperatura testa:	26 – 27 °C
Fermentacija u masi:	nema
Odvaga testa:	1,200 kg/30 kom
Međufermentacija:	oko 20 min
Oblikovanje:	kvadratni oblik
Završna fermentacija:	oko 45 min
Temperatura pečenja:	240 °C, opadajuća, uz dodatak pare
Vreme pečenja:	20 – 22 min

Uputstvo za rad:

Nakon međufermentacije, uz mnogo brašna podelite kuglice. Potom složiti dva tako pobrašnjena komada jedan na drugi, čvrsto pritisnuti korenom dlana i zarolati zajedno. Fermentisati na raženom brašnu sa šlusom na dole. Pre pečenja testene komade okrenuti i peći sa parom.

