

Rosenbrötchen koristeći PASTA ACIDU

	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno	100,0	10,000
PASTA ACIDA	4,0	0,400
Margarin	1,0	0,100
So	2,0	0,200
Kvasac	2,5	0,250
Voda, oko	56,0	5,600 l
Ukupna masa		16,550

Vreme zamesa:	3 + 6 min
Temperatura testa:	26 – 27 °C
Fermentacija u masi:	nema
Odvaga testa:	2,100 kg/30 kom
Međufermentacija:	oko 20 min
Oblikovanje:	okruglo
Završna fermentacija:	oko 45 min
Temperatura pečenja:	240 °C, opadajuća, uz dodatak pare
Vreme pečenja:	20 – 22 min

Uputstvo za rad:

Nakon međufermentacije, pomoću delilice/okruglitelja na namašćenoj podlozi za deljenje podeliti i okruglo oblikovati testene komade. Složiti na potezne aparate sa šlusom na dole i fermentisati. Na $\frac{3}{4}$ fermentacije okrenuti i peći sa parom.

