

Stirata koristeći DINKEL-HONIG-KRUSTIS i IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ



	masa/%	masa/kg
DINKEL-HONIG-KRUSTIS	100,0	10,000
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	2,0	0,200
Maslinovo ulje	3,0	0,300
Kvasac	1,5	0,150
Voda, oko	72,0	7,200 l
Ukupna masa		17,850

Vreme zamesa: 5 + 12 min, spiralni mikser

Temperatura testa: 26 – 27 °C

Fermentacija u masi: oko 30 min

Odvaga testa: 0,750 kg

Međufermentacija: -

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi, odmeriti testene komade i složiti ih na pobrašnjene aparate za odloženu fermentaciju. Narednog dana, ostaviti testene komade oko sat vremena na sobnoj temperaturi. Potom prevrnuti testo na pobrašnjenu površinu i lagano rastanjiti. Tako rastanjeno, složiti na aparate, izdužiti i nauljiti maslinovim uljem. Posuti krupnu so i peći bez pare.

Završna fermentacija: usporena fermentacija preko noći na 5 °C

Temperatura pečenja: 240 °C, bez pare

Vreme pečenja: 20 – 22 min