

# Ukrašen hleb “verliebt - romantično”

## (Pšenični hleb)

sa PASTA ACIDA

i RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX

### Testo za zvezde:

Pšenično brašno	0,900 kg
Durum pšenična krupica	0,100 kg
PASTA ACIDA	0,050 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,030 kg
So	0,020 kg
Kvasac	0,015 kg
Voda oko	0,700 l
Ukupna masa	1,815 kg

Vreme zamesa: 4 + 6 minuta

Temperatura testa: 24 °C – 25 °C

Fermentacija u masi: 30 minuta na -18 °C

Uputstvo za rad: Rastanjiti testo na debljinu od 3 mm i izrezati tri različite veličine koristeći rezače u obliku zvezde.

### Testo:

Pšenično brašno	9,000 kg
Durum pšenična krupica	1,000 kg
PASTA ACIDA	0,500 kg
RUCKDESCHEL'S GERSTEN-MALTEX	0,300 kg
So	0,200 kg
Kvasac	0,150 kg
Voda oko	7,000 l
Ukupna masa	18,150 kg

Vreme zamesa: 4 + 6 minuta

Temperature testa: 24 °C – 25 °C

Fermentacija u masi: 30 minuta, pokriveno u posudama za testo

Odvaga testa: 0,500 kg

RECEPTI

BROT  
KUNST  
RAUM  
2019



IREKS d.o.o.  
Panonska 25, Stara Pazova  
22300 Stara Pazova  
SERBIA  
Tel.: +381 60 7989 100  
+381 60 7989 101  
ireks@ireks.co.rs  
www.ireks.co.rs

  
IREKS

Međufermentacija:	10 minuta
Oblikovanje:	okrugli oblik
Završna fermentacija:	usporena fermentacija preko noći na +5 °C
Temperatura pečenja:	230 °C, opadajuća, uz dodavanje pare
Vreme pečenja:	oko 30 minuta
Uputstvo za rad:	Nakon fermentacije u masi, podeliti testene komade i oblikovati okruglo. Odraditi međufermentaciju sa šlusom na dole i na takvo testo postaviti zvezde od testa od veće ka manjoj, pobrašnjene raženim brašnom. Pritisnuti ih nežno i postaviti na plehove sa zvezdama okrenutim na gore. Odraditi usporenu fermentaciju nakon koje pustiti testo da odstoji 50-60 minuta. Postaviti testo na potezni aparat sa zvezdama okrenutima na gore. Prateći oblik najveće zvezde narezati ivicu testenog komada a sredinu hleba utisnuti lagano kako bi se zvezde dobro povezale sa testom. Staviti na pečenje uz dodavanje pare sa zatvorenim cugom.



IREKS d.o.o.  
Panonska 25, Stara Pazova  
22300 Stara Pazova  
SERBIA  
Tel.: +381 60 7989 100  
+381 60 7989 101  
ireks@ireks.co.rs  
www.ireks.co.rs