

Vegan Snacks

sa paradajz – zelena spelta nadevom

koristeći LIEVITO MADRE PANE
i VEGRAIN GREEN SPELT SNACK

**Vegan testo:**

Pšenično brašno tip 500	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Vegan margarin	0,700 kg
So	0,200 kg
Kvasac	0,400 kg
Voda, oko	5,000 l
Ukupna masa	16,300 kg

Vreme zamesa: 3 + 6 min, spiralni mikser

Temperatura testa: oko 27 °C

Fermentacija u masi: 12 – 14 sati na 5 °C

Međufermentacija: 60 min

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi, uklopiti u testo po 0,250 kg šorteninga na kg testa i preklopiti dve četvorke. Preklopljeno testo odmoriti oko 60 min u frižideru. Potom na laminatoru razvući testenini komad na 2,8 mm debljine. Rezati trake od po 16 cm širine, naneti fil u sredini, saviti u rolnicu i fermentisati. Na pola fermentacije, zamrznuti urolano testo. Zamrznuto testo potapati u bazni rastvor, posuti susamom, odmrznuti, rezati na manje komade i peći.

Završna fermentacija: oko 90 min
Temperatura pečenja: 210 – 220 °C
Vreme pečenja: 13 – 15 min

Količina za oko 50 komada

Paradajz – zelena spelta nadev:

Paradajz mariniran suvi, seckan	0,600 kg
Voda	0,600 l

<u>VEGRAIN GREEN SPELT SNACK</u>	<u>0,600 kg</u>
Ukupna masa	1,800 kg

Uputstvo za rad: Paradajz i vodu zagrejati do ključanja potom umešati VEGRAIN GREEN SPELT SNACK.

Napomena: Voditi računa da su namernice iz recapture pogodne za vegansku ishranu.