

Laugenbrezeln koristeći PASTA ACIDU

	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno	100,0	10,000
PASTA ACIDA	5,0	0,500
Maslac/Margarin	4,0	0,400
So	2,0	0,200
Kvasac	3,0	0,300
Led	8,0	0,800
Voda (oko 6 °C), oko	40,0	4,000 l
Ukupna masa		16,200

Vreme zamesa:	6 + 5 min
Temperatura testa:	22 – 24 °C
Fermentacija u masi:	nema
Odvaga testa:	2,100 kg/30 kom
Međufermentacija:	oko 30 min
Oblikovanje:	trake
Završna fermentacija:	oko 10 min
Temperatura pečenja:	230 °C, opadajuća, bez pare
Vreme pečenja:	16 – 18 min

Uputstvo za rad:

Nakon međufermentacije, podeliti jufke na loptice i ostaviti da odmore oko 10 minuta. Potom, na kiflerici formirati duže komade, još ih izdužiti ručno, formirati perece i ostaviti ih na fermentaciju. Po završetku fermentacije, perece odložiti na -5 °C da se stegnu. Neposredno pre pečenja, potopiti perece u bazni rastvor, narezati, posuti dekorativnu so i odmah peći bez pare, sa otvorenim cugom.

Napomena:

Pri radu sa baznim rastvorom potrebno je nositi zaštitnu masku i rukavice!

