

Durum Crusty prstenovi

koristeći RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG i PANIFARIN



	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno tip 500	85,0	8,500
Griz od durum pšenice	10,0	1,000
RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG	5,0	0,500
PANIFARIN	1,5	0,150
So	2,0	0,200
Kvasac	1,5	0,150
Voda, oko	72,5	7,200 l
Ukupna masa		17,700

Vreme zamesa: 3 + 7 min, spiralni mikser

Temperatura testa: oko 27 °C

Fermentacija u masi: oko 30 min

Odvaga testa: 0,600 kg

Međufermentacija: oko 15 min

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi, odmeriti testene komade i okruglo oblikovati na pšeničnom brašnu. Po završenoj međufermentaciji, pritisnuti testene komade u sredini i na grizu od durum pšenice formirati prsten sa šlusom na dole. Formirane oblike, složiti na potezne aparate pobrašnjene pšeničnim brašnom i grizom od durum pšenice sa šlusom na dole i ostaviti u retarder. Narednog dana, testene komade držati u ambijentu pekara od 30 – 60 minuta, okrenuti šlus na gore i peći sa parom.

Završna fermentacija: usporena fermentacije preko noći na 5 °C

Temperatura pečenja: 240 °C, opadajuća, sa parom

Vreme pečenja: oko 30 min