

Pecivo sa smokvom i orahom

koristeći LIEVITO MADRE PANE i PREMIUM MALZ



Pšenično brašno	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
PREMIUM MALZ	0,400 kg
So	0,200 kg
Kvasac	0,200 kg
Voda, oko	7,550 l
Orasi, seckani*	1,500 kg
<u>Suve smokve, narezane*</u>	<u>1,000 kg</u>
Ukupna masa	20,850 kg

* Dodati na kraj zamesa

Vreme zamesa:	2 + 6 min, spiralni mikser
Temperatura testa:	oko 27 °C
Fermentacija u masi:	oko 10 min
Odvaga testa:	2,700 kg/30 komada
Međufermentacija:	20 min



- Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi, podeliti testo na jufke i oblikovati okruglo. Po kratkom odmaranju, podeliti testo i preklopiti naspramne krajeve, oblikujući kao paketić, složiti na potezne aparate sa završetkom na dole i odložiti u retarder. Na $\frac{3}{4}$ fermentacije okrenuti testene komade i peći sa parom, koju 2 min pred kraj pečenja ispuštamo.
- Završna fermentacija: oko 90 min
- Temperatura pečenja: 230 °C, opadajuća na 210 °C, sa parom
- Vreme pečenja: oko 22 min