

## Seelen koristeći PASTA ACIDU i BACK EKTRAKT

	<b>masa/%</b>	<b>masa/kg</b>
Pšenično brašno	100,0	10,000
PASTA ACIDA	4,0	0,400
BACK EKTRAKT	2,0	0,200
So	2,3	0,230
Kvasac	1,5	0,150
Voda	62,0	6,200 l

1. Vreme zamesa: 3 + 4 min

<u>Voda, oko</u>	<u>23,0</u>	<u>2,300 l</u>
Ukupna masa		19,480

2. Vreme zamesa: 5 min, brzo

Temperatura testa: 26 °C

Fermentacija u masi: 2 x 60 min

Odvaga testa: 0,100 kg

Međufermentacija: nema

Oblikovanje: seelen

Završna fermentacija: nema

Temperatura pečenja: 240 °C, opadajuća na 200 °C, uz dodatak pare

Vreme pečenja: oko 25 min

Uputstvo za rad:

Nakon zamesa, veoma mekano testo ostaviti da fermentiše u nauljenoj kadici. Posle oko 60 minuta, preklopiti testo kako bi ga stabilizovali. Po isteku drugih 60 minuta, izručiti testo po površini koja je prethodno navlažena vodom, deliti ga i utegnuti vlažnim rukama struganjem. Potom, komade složiti na potezne aparate na koje je prethodno postavljen pekarski papir, posuti nasumice kimom i dekorativnom soli i direktno peći bez pare.

