

Brötchen tipa “Ferrarese” koristeći PASTA ACIDU

	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno	100,0	10,000
PASTA ACIDA	5,0	0,500
Maslinovo ulje	10,0	1,000
So	2,0	0,200
Kvasac	4,0	0,400
Voda, oko	44,0	4,400 l
Ukupna masa		16,500

Vreme zamesa:	6 + 6 min
Temperatura testa:	24 – 25 °C
Fermentacija u masi:	nema
Odvaga testa:	2,100 kg/30 kom
Međufermentacija:	20 min
Oblikovanje:	izdužene špic kifle
Završna fermentacija:	40 – 45 min
Temperatura pečenja:	230 °C, bez dodatka pare
Vreme pečenja:	15 min (na pola pečenja otvoriti cug)

Uputstvo za rad:

Nakon međufermentacije, podeliti i oblikovati loptice pomoću delilice/oblikatora. Ostaviti testo da se odmori oko 10 minuta, zatim rastanjiti i urolati uz dosta namotaja sa špicevima. Po dva komada složiti u obliku slova X. Ovde je bitno da se spoj ova dva završetka ostavi okrenut na gore. Pre pečenja, narezati jedanput dijagonalno makazama. Nakon završne fermentacije, peći bez pare.

