

CONTRIBUTION

Sladové bagety s CRAFT-MALZ



Poliš:

Pšeničná múka	1,500 kg
Droždie	0,030 kg
Voda, cca.	1,500 l
Hmotnosť spolu	3,030 kg

Doba miesenia: 4 minúty, pomaly

Teplota cesta: 20 °C – 22 °C

Prestoj: cca. 3 hodiny v miestnosti, následne cez noc v chladiení

Sladové bagety:

Pšeničná múka	6,500 kg
Krupica z tvrdej pšenice	1,000 kg
Poliš	3,030 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Soľ	0,220 kg
Droždie	0,130 kg
Voda, cca.	6,000 l
Čokoládové kvapky *)	0,800 kg
Vlašské orechy *)	1,500 kg
Hmotnosť spolu	21,180 kg

*) pridať pomaly na minútu.

Doba miesenia:	2 + 6 minút (kým sa cesto neoddeľuje od steny nádoby)
Teplota cesta:	cca. 26 °C
Odležanie:	cca. 30 minút
Navážka:	0,350 kg
Medzikysnutie:	cca. 15 minút
Spracovanie:	bageta
Kysnutie tvar. cesta:	odložené kysnutie pri +5 °C
Teplota pečenia:	240 °C
Doba pečenia:	25 minút
Postup spracovania:	Spracovanie je zvyčajné ako pri bagetách. Následne sa nechá chladiť. Klonky nechať ďalší deň pod kontrolou kysnúť, narezať a piecť.

Nátierka zo smotanového syra:

Smotanový syr	0,250 kg
Petržlen	0,005 kg
Citrónová šťava	p.p.
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
Hmotnosť spolu	0,255 kg

Postup spracovania: Smotanový syr našľahať. Následne pridať petržlen. Dochutiť citrónovou šťavou, soľou a korením.

Dusená zelenina s feniklom:

Fenikel	0,800 kg
Paradajky, sušené	0,050 kg
Maslo	p.p.
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
Hmotnosť spolu	0,850 kg

Postup spracovania: Vonkajšie listy feniklu odstrániť, umyť a narezať na tenké prúžky. Sušené paradajky nasekať nadrobno. Na panvici nahriať maslo, pridať fenikel a nechať cca. 3 minúty prikryté dusiť. Dochutiť soľou a korením a po vychladnutí primiešať paradajky.

Množstvo na 10 kusov:

Sladové bagety	20 kusov
Nátierka zo smotanového syra	0,255 kg
Chorizo	40 plátkov
Plátky pomarančov	30 plátkov
Dusená zelenina s feniklom	0,850 kg