

Kolieska s MALZPERLE CLASSIC

Pšeničná múka	8,500 kg
Ražná múka	1,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,400 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,300 kg
Ľad	1,500 kg
Voda pitná (studená), cca.	3,700 l
Hmotnosť spolu	16,100 kg

Doba miesenia:	4 + 6 minút
Teplota cesta:	22 °C – 24 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	2,250 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	15 minút
Spracovanie:	žemle
Kysnutie:	cez noc pri teplote 5 °C
Teplota pečenia:	230 °C, s parou (napariť cca 30 sekúnd pred pečením)
Doba pečenia:	14 – 16 minút

- Postup spracovania:** Po prvotnom nakysnutí rozdeľte cesto na klonky pomocou oddeľovača/formovača cesta, každý stočte do tvaru kolieska s otvorom vo vnútri a položte na podložku vystlanú papierom na pečenie. Uložte ich cez noc pri teplote 5 °C a na ďalší deň varte vo vriacej vode cca. 30 sekúnd. Kolieska môžete namočiť do posypu a uložiť naspäť na plech. Hneď potom ich pečte s parou a cca. 2 minúty pred koncom pečenia otvorte odťah.
- Topping:** ľanové semienka, ovsené vločky, slnečnicové semienka, tekvicové semienka (1:1:1:1)

