

## Dvojitá žemľa s MALZPERLE CLASSIC a IREKS-WEIZENSAUER

Pšeničná múka	10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,400 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,200 kg
Margarín	0,100 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,300 kg
Voda pitná, cca	5,700 l
<hr/> Hmotnosť spolu	16,900 kg

Doba miesenia:	4 + 6 minút
Teplota cesta:	26 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	1,800 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	cca. 20 minút
Spracovanie:	guľatý tvar
Kysnutie:	50 – 55 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc na 200 °C, s parou
Doba pečenia:	cca. 18 minút

Postup spracovania: Po prvotnom nakysnutí rozdeľte cesto na klonky pomocou oddeľovača/formovača cesta, vyformujte ich do guľatého tvaru a spojte klonky do párov koncami hore. Keď nakysnú do  $\frac{3}{4}$ , narežte po dĺžke a pečte s parou.

