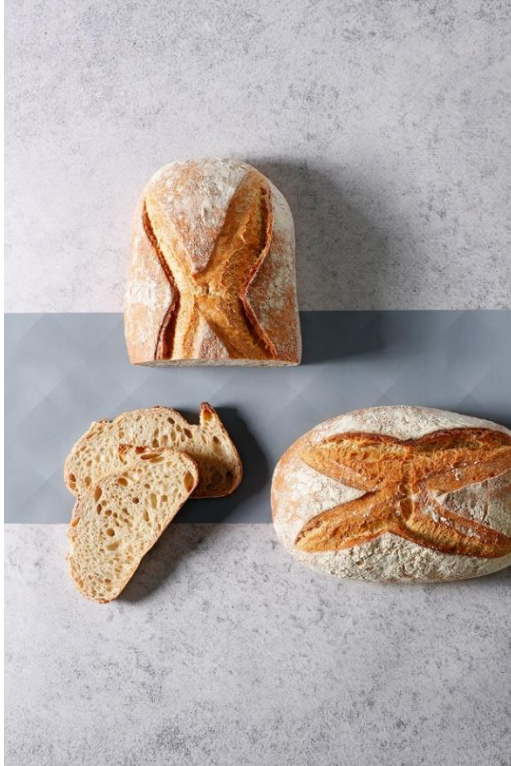


## Pavé s LIEVITO MADRE PANE a IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ



Pšeničná múka typ 550	7,500 kg
Ražná múka typ 1150	1,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,150 kg
Rastlinný olej	0,100 kg
Soľ	0,220 kg
Droždie	0,150 kg
Voda	7,500 l
<b>Hmotnosť spolu</b>	<b>18,120 kg</b>

Doba miesenia:	4 + 6 minút, špirálový miesič
Teplota cesta:	cca. 26 °C
Odležanie:	60 minút
Navážka:	0,400 kg
Medzikysnutie:	žiadne
Postup spracovania:	Po odležaní klonky vytvarovať do tvaru „Pavé“ a uložiť na kysnutie. Po kysnutí tvarovaného cesta narezať a piecť s parou.
Kysnutie tvar. cesta:	60 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc na 220 °C, s parou
Doba pečenia:	cca. 30 minút