

Francúzske pečivo s PRIMAT

Pšeničná múka	10,000 kg
PRIMAT	0,150 kg
Sol' jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,300 kg
Voda pitná, cca.	5,500 l
Hmotnosť spolu	16,150 kg

Doba miesenia:	3 + 6 minút
Teplota cesta:	22 °C – 24 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	1,950 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	15 minút
Spracovanie:	podlhovastý tvar
Kysnutie:	70 minút
Teplota pečenia:	230 °C, s parou
Doba pečenia:	18 minút

Postup spracovania: Po prvotnom nakysnutí rozdeľte cesto na klonky pomocou oddeľovača/formovača cesta a vyformujte podlhovasté tvary. Po odležaní cca. 5 minút ich premiestnite do stroja na rolovanie rožkov. Po zrolovaní ich uložte spojom nadol a nechajte vykysnúť. Pred pečením narežte priečne a pečte s trochou pary.

