

Doppel-Knoten s IREKS-ZELENÁ ŠPALDA a EISZEIT



Špaldová múka	6,500 kg
IREKS-ZELENÁ ŠPALDA	3,500 kg
EISZEIT	0,200 kg
Rastlinný olej	0,150 kg
Soľ jemná	0,070 kg
Droždie pekárske	0,100 kg
Voda pitná, cca.	7,500 l
Hmotnosť spolu	18,020 kg

Doba miesenia: 6 + 6 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: cca. 26 °C

Odležanie: predĺžené kysnutie počas noci pri 5 °C

Navážka: 0,100 – 0,120 kg

Medzikysnutie: žiadne

Postup spracovania: Cesto vložiť do naolejovanej vane na cesto, natiahnuť a následne uložiť na predĺžené kysnutie. Na nasledujúci deň cesto nechať pri izbovej teplote približne ešte 1 hodinu temperovať. Potom cesto uložiť na pomúčený stôl a pozdĺžne rozdeliť (2 x 15 cm). Na Doppel-Knoten spolu preložiť, zatlačiť do toppingu a uložiť na plechy. Klonky nechať kysnúť a následne piecť s parou.

Topping: Zmes z IREKS-ZELENÁ ŠPALDA a špaldovej múky (1:1)

Kysnutie: 30 – 45 minút
Teplota pečenia: 240 °C, klesajúc, s parou
Doba pečenia: cca. 20 minút

