

CONSTRUCTION

Ražno-špaldovo-sladový chlieb s KÖNIG LUDWIG-BROT



Ražno-špaldovo-sladový chlieb:

Ražná múka typ 1150	4,000 kg
KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg
Kvas druhého stupňa TA 160	1,600 kg
Droždie	0,200 kg
Voda, cca.	6,400 l
Hmotnosť spolu	17,200 kg

Doba miesenia:	6 + 2 minúty
Teplota cesta:	27 °C – 28 °C
Odležanie:	30 minút
Navážka:	0,900 kg
Medzikysnutie:	žiadne
Spracovanie:	okružle
Kysnutie tvar. cesta:	60 – 70 minút
Teplota pečenia:	250 °C, klesajúca na 200 °C, s parou
Doba pečenia:	50 minút
Postup spracovania:	Cesto po odležaní rozdeliť na klonky a zaobliť. Nechať kysnúť pomúčeným koncom navrch. Po vykysnutí piecť s parou, po 2 minútach otvoriť odťah. Piecť intenzívne.

Kompót z rebarbory a granátového jablka s pelendrekom:

Rebarbora	0,750 kg
Voda	0,050 l
Škoricové tyčinky	1 kus
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE GRANATAPFEL	0,025 kg
Kolieska z pelendreku	0,050 kg
<u>Semená z granátového jablka</u>	<u>0,045 kg</u>
Hmotnosť spolu	0,920 kg

Postup spracovania: Rebarboru umyť, ošúpať a nakrájať na cca. 1 cm kúsky. Vodu nechať zovrieť, pridať škoricové tyčinky, DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE GRANATAPFEL, rebarboru a dusiť kým je pevná na skus. Po vychladnutí zamiešať kolieska z pelendreku a semená z granátového jablka.

Bravčová panenka v kabátiku z medvedieho cesnaku:

Bravčová panenka	1,000 kg
Medvedí cesnak	0,500 kg
Rastlinný olej	p.p.
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.

Postup spracovania: Bravčovú panenku umyť, osušiť a očistiť nožom. Medvedí cesnak nakrájať nadrobno. Bravčovú panenku osoliť a okoreniť z každej strany. Pomocou mašľovačky potrieť jemnou vrstvou oleja, obaliť v cesnaku a utlačiť. Takto pripravenú panenku zabaliť do hliníkovej fólie a piecť vo vyhriatej rúre na 80 °C až do teploty jadra 57 °C.

Špargľa:

Špargľa, zelená	10 kúskov
Maslo	0,020 kg
Cukor	p.p.
Soľ	p.p.

Postup spracovania: Špargľu umyť, spodnú tretinu ošúpať a drevené konce odrezať. V hrnci nechať zovrieť vodu, následne pridať maslo, cukor a soľ. Špargľu variť cca. 5 minút pokiaľ je pevná na skus.

Vyprážené krevety:

Celé neolúpané krevety	10 kusov
Cesnak	½ strúčika
Olivový olej	p.p.
Čili papričky, nadrobno	p.p.
Morská soľ	p.p.
Korenie	p.p.

Postup spracovania: Pomocou ostrého noža rozrezať škrupinu smerom k chvostu a odstrániť črevnú žilu. Dolnú tretinu krevety rozpoliť pozdĺžne. Následne umyť a osušiť. Ochutiť soľou a korením. Zahriať olivový olej, pridať cesnak, čili, krevety a smažiť 1 – 2 minúty podľa veľkosti kreviet.

Množstvo na 10 kusov:

Ražno-špaldovo-sladový chlieb	10 kusov
Kompót z rebarbory a granátového jablka s pelendrekom	0,750 kg
Bravčová panenka v kabátiku z medvedieho cesnaku	0,750 kg
Špargľa, zelená	10 kúskov
Krevety	10 kusov