



RECEPT SERVIS



Krusty so ZMES FRANCÚZSKA BAGETA

Pšeničná múka	10,000 kg
ZMES FRANCÚZSKA BAGETA	0,500 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,300 kg
Voda pitná, cca.	5,700 l
Hmotnosť spolu	16,700 kg

Doba miesenia:	4 + 5 minúty
Teplota cesta:	26 °C – 27 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	1,200 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	cca. 20 minút
Spracovanie:	štvorec
Kysnutie:	cca. 45 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc, s parou
Doba pečenia:	20 – 22 minút

Postup spracovania:

Po prvotnom nakysnutí rozdeľte cesto na klonky a vyváliaajte v dostatočnom množstve múky. Následne položte dva klonky na seba, stlačte ich spolu chrbtom ruky a pevne zrolujte. Uložte spojom nadol a nechajte vykysnúť v ražnej múke. Pred pečením ich otočte a pečte s parou.

