

Stirata s DINKEL-HONIG-KRUSTIS a IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ



DINKEL-HONIG-KRUSTIS	10,000 kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,200 kg
Olivový olej	0,300 kg
Droždie pekárske	0,150 kg
Voda pitná, cca.	7,200 l
Hmotnosť spolu	17,850 kg

Doba miesenia: 5 + 12 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: 26 – 27 °C

Odležanie: cca. 30 minút

Navážka: 0,750 kg

Medzikysnutie: žiadne

Postup spracovania: Po odležaní cesto navážiť a klonky uložiť na pomúčený plech vykysnúť. Nasledujúci deň klonky nechať v miestnosti stáť približne ešte jednu hodinu. Potom cesto uložiť na pomúčenú dosku a opatrne zatlačiť. Následne pozdĺžne natiahnuť a potrieť olivovým olejom. Na záver posypať hrubou soľou a piecť bez pary.

Kysnutie: dlhé kysnutie cez noc pri 5 °C

Teplota pečenia: 240 °C, bez pary

Doba pečenia: 20 – 22 minút