

Razené žemličky s MALT a STABILASE

Kvások:

Pšeničná múka	8,000 kg
Droždie pekárske	0,080 kg
Voda pitná, cca.	4,000 l
Hmotnosť spolu	12,080 kg

Doba miesenia:	3 + 2 minúty
Teplota cesta:	cca. 20 °C
Doba odležania:	cca. 8 hodín pri izbovej teplote, následne cez noc pri 5 °C

Cesto:

Pšeničná múka	2,000 kg
Kvások	12,080 kg
MALT (slad)	0,080 kg
STABILASE	0,050 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Voda pitná, cca.	1,200 l
Hmotnosť spolu	15,610 kg

Doba miesenia:	5 + 3 minút
Teplota cesta:	cca. 24 °C
Odležanie:	10 minút
Navážka:	2,900 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	35 minút
Spracovanie:	štvorec
Kysnutie:	40 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc na 200 °C, s parou
Doba pečenia:	14 – 16 minút

Postup spracovania: Po odležaní cesto navážte, vytvarujte do guľôčok, jemne potrite olejom a nechajte kysnúť. Po vykysnutí stlačte kúsky cesta pečiatkou a vyrazenou stranou položte na plech. Po konečnom vykysnutí otočte a pečte s parou.

