

## Kukuričný chlieb s IREKS SOFT MAIS



|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Pšeničná múka Typ 550 | 5,000 kg  |
| IREKS SOFT MAIS       | 5,000 kg  |
| Sol'                  | 0,200 kg  |
| Droždie               | 0,150 kg  |
| Voda, cca.            | 6,000 l   |
| Hmotnosť spolu        | 16,350 kg |

Doba miesenia: 4 + 6 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: cca. 27 °C

Odležanie: cca. 20 minút

Navážka: 0,400 kg

Medzikysnutie: cca. 30 minút

Postup spracovania: Po odležaní cesto navážiť a klonky zaobliť. Povrch navlhčiť, vyvárať v kukuričnej krupici a nechať kysnúť. Následne vtlačiť do cesta formu a uložiť do chladu. Klonky pred pečením nechať dokysnúť a následne piecť s parou.

Kysnutie tvar. cesta: Spomalené kysnutie cez noc pri teplote cca. 5 °C

Teplota pečenia: 235 °C, klesajúc na 200 °C, s parou

Doba pečenia: cca. 30 minút