

CONCENTRATION

Celozrnný špaldový chlieb s DINKELBERGER-VOLLKORN



Celozrnný špaldový chlieb:
DINKELBERGER-VOLLKORN
Droždie
Voda, cca.
Hmotnosť spolu

10,000 kg
0,180 kg
7,000 l
17,180 kg

Doba miesenia: 15 minút, pomaly
Teplota cesta: 28 °C – 29 °C
Odležanie: cca. 30 minút
Navážka: 0,650 kg pre okrúhle papierové formy na pečenie
Medzikysnutie: žiadne
Spracovanie: formový chlieb
Kysnutie tvar. cesta: 40 – 50 minút
Teplota pečenia: 240 °C, klesajúca s miernou parou
Doba pečenia: 55 – 60 minút (teplota jadra: 98 °C)
Postup spracovania: Po odležaní navážiť klonky, zaobliť a umiestniť na papierovú formu na pečenie. Následne povrch cesta poprášiť špaldovou múkou a nechať kysnúť. Po nakysnutí piecť s miernou parou, po cca. 2 minútach otvoriť odťah.

Syrovo-výhonkový šalát:

Gouda	0,300 kg
Olivy	0,020 kg
Brusnice, sušené	0,020 kg
Výhonky reďkovky	0,020 kg
Výhonky lucerny	0,020 kg
Ocot balsamico, Bianco	0,020 kg
Pomarančový olej	0,010 kg
Cukor	p.p.
Soľ	p.p.
<u>Korenie</u>	<u>p.p.</u>
Hmotnosť spolu	0,410 kg

Postup spracovania: Goudu nakrájať na malé kocky, olivy a brusnice natenko. Prísady zmiešať a marinovať s octom balsamico a pomarančovým olejom. Dochutiť cukrom, soľou a korením a nechať stáť 1 hodinu. Krátko pred spracovaním vmiešať výhonky.

Bazalkové pesto:

Bazalka	0,350 kg
Píniové oriešky	0,050 kg
Parmezán	0,020 kg
Rastlinný olej	0,080 kg
Citrónová šťava	p.p.
Soľ	p.p.
<u>Korenie</u>	<u>p.p.</u>
Hmotnosť spolu	0,500 kg

Postup spracovania: Píniové oriešky nasucho opieť na panvici. V mixéri rozmixovať opečené oriešky, bazalku, parmezán a citrónovú šťavu na požadovanú konzistenciu. Postupne pridávať rastlinný olej. Dochutiť soľou a korením.

Celozrnná špaldová posýпка:

Celozrnný špaldový chlieb	0,080 kg
Makadamové orechy	0,020 kg
<u>Maslo</u>	<u>p.p.</u>
Hmotnosť spolu	0,100 kg

Postup spracovania: Celozrnný špaldový chlieb nakrájať na malé kocky a makadamové orechy nasekať na jemno. Maslo zohriať na panvici, pridať celozrnný špaldový chlieb a makadamové orechy a piecť do zlatista.

Množstvo na 10 kusov:

Celozrnný špaldový chlieb	40 plátkov
Syrovo-výhonkový šalát	0,400 kg
Morčacia šunka plátky	0,450 kg
Bazalkové pesto	0,500 kg
Plátky jablka, dusené	0,150 kg
Celozrnná špaldová posýpka	0,100 kg