

Praclíky s MALZPERLE CLASSIC

Pšeničná múka	10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
Maslo/Margarín	0,400 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,300 kg
Ľad	0,800 kg
Voda pitná (cca. 6 °C)	4,000 l
<hr/> Hmotnosť spolu	16,000 kg

Doba miesenia:	6 + 5 minút
Teplota cesta:	22 °C – 24 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	2,100 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	cca. 30 minút
Spracovanie:	pásy
Kysnutie:	cca. 10 minút
Teplota pečenia:	230 °C, klesajúc, bez pary
Doba pečenia:	16 – 18 minút

Postup spracovania: Po prvotnom nakysnutí rozdeľte cesto na klonky a nechajte odležať cca. 10 minút. Následne z nich vytvarujte pásy, natiahnite ich pozdĺžne, stočte do tvaru praclíka a nechajte kysnúť. Po vykysnutí ich nechajte stuhnúť pri teplote -5 °C. Tesne pred dopečením praclíky krátko ponorte do lúhu, posypte soľou a okamžite pečte bez pary s otvorenou klapkou.

Všeobecný postup: Pri práci s lúhom používajte ochranné rukavice a okuliare!

