

Tekvicový chlieb s LIEVITO MADRE PANE



Tekvica:

Tekvicové jadrá	1,000 kg
Voda (30 °C)	0,600 l
<hr/>	
Hmotnosť spolu	1,600 kg

Doba bobtnania: cca. 1 hodinu

Cesto:

Tekvicové jadrá	1,600 kg
Pšeničná múka typ 550	8,500 kg
Ražná múka typ 1150	0,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Kurkuma, mletá	0,040 kg
Soľ	0,220 kg
Droždie	0,200 kg
Voda, cca.	6,500 l

Tekvicové kocky, mrazené*	2,000 kg
<hr/>	
Hmotnosť spolu	20,560 kg

* Zmrznuté tekvicové kocky pred spracovaním rozmraziť.

Doba miesenia: 5 + 6 minút, špirálový miesič



Teplota cesta:	26 – 28 °C
Odležanie:	cca. 30 minút
Navážka:	0,620 kg
Medzikysnutie:	cca. 5 minút
Spracovanie:	dlhý chlieb
Topping:	Zmes pšeničnej hrubej krupice a pšeničnej múky (1:1)
Kysnutie tvar. cesta:	40 – 45 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc, s parou
Doba pečenia:	45 – 50 minút