

## Vrúbkované žemle s MALZPERLE CLASSIC

Pšeničná múka	10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,400 kg
Pekársky margarín	0,100 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,200 kg
Voda pitná, cca.	5,600 l
<hr/> Hmotnosť spolu	16,500 kg

Doba miesenia:	3 + 6 minút
Teplota cesta:	26 °C – 28 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	1,800 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	20 minút
Spracovanie:	podlhovastý tvar
Kysnutie:	45 – 55 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc, s parou
Doba pečenia:	17 minút

Postup spracovania:

Po prvotnom nakysnutí rozdeľte cesto na klonky, vytvarujte okrúhle žemličky a uložte ich na podložku spojom nadol. Po odležaní 20 minút chrbtom dlane zatlačte cesto, preložte ho a vytvarujte mierne predĺžený tvar. Mal by sa vytvoriť jasný spoj. Uložte na plech spojom nadol a nechajte kysnúť. Obráťte a pečte s parou.

