

Durum-Krustenringe

s RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG a STABILASE



Pšeničná múka	8,500 kg
Hrubá pšeničná krupica	1,000 kg
RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG	0,500 kg
STABILASE	0,150 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,150 kg
Voda pitná, cca.	7,200 l
Hmotnosť spolu	17,700 kg

Doba miesenia: 3 + 7 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: cca. 27 °C

Odležanie: cca. 30 minút

Navážka: 0,600 kg

Medzikysnutie: cca. 15 minút

Postup spracovania: Po odležaní cesto navážiť a klonky spracovať do kruhu s pšeničnou múkou. Po medzikysnutí klonky v strede zatlačiť a koncom dole pomúčiť hrubou krupicou a zatočiť do kruhu. Následne pomúčeným koncom nadol nechať kysnúť. Na nasledujúci deň klonky nechať temperovať pri izbovej teplote približne 30 – 60 minút a piecť s parou.

Kysnutie: predĺžene kysnutie cez noc pri 5 °C

Teplota pečenia: 240 °C, klesajúc, s parou

Doba pečenia: cca. 30 minút