

Figovo–orechové žemličky s LIEVITO MADRE PANE a CRAFT-MALZ



Pšeničná múka	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,400 kg
Soľ	0,200 kg
Droždie	0,200 kg
Voda, cca.	7,550 l

Nasekané vlašské orechy*	1,500 kg
<u>Figy, sušené, nahrubo nasekané*</u>	<u>1,000 kg</u>
Hmotnosť spolu	20,850 kg

* primiešať na konci miesenia

Doba miesenia:	2 + 6 minút, špirálový miesič
Teplota cesta:	cca. 27 °C
Odležanie:	cca. 10 minút
Navážka:	2,700 kg/30 ks
Medzikysnutie:	20 minút



Spôsob spracovania:	Po odležaní cesto rozdeliť a zaobliť. Po medzikysnutí rozdeliť, konce spojiť a vyformovať do malých balíčkov a uložiť na pomúčený plech koncom dolu na kysnutie. Pri $\frac{3}{4}$ kysnutia klonky otočiť a piecť s parou. 2 minúty pred koncom otvoriť odťah.
Kysnutie tvar. cesta:	cca. 90 minút
Teplota pečenia:	230 °C, klesajúc na 210 °C, s parou
Doba pečenia:	cca. 22 minút