

## CONCLUSION

### Pohánková žemľa s MEIN BUCHWEIZEN



#### Zápara:

Ražná múka, mletá	0,700 kg
Ľanové semienka	0,400 kg
Voda (cca. 40 °C)	1,100 l
<b>Hmotnosť spolu</b>	<b>2,200 kg</b>

Čas namáčania: cca. 1 hodina

#### Pohánková žemľa:

Pšeničná múka	5,300 kg
Namočené zrno	2,200 kg
MEIN BUCHWEIZEN	3,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,350 kg
Kvas druhého stupňa, TA 160	0,800 kg
Rastlinný olej	0,250 kg
Soľ	0,100 kg
Droždie	0,250 kg
Voda, cca.	5,300 l
<b>Hmotnosť spolu</b>	<b>18,050 kg</b>

Doba miesenia:	8 + 3 minút
Teplota cesta:	26 °C – 27 °C
Odležanie:	cca. 15 minút
Navážka:	2 x 0,050 kg
Medzikysnutie:	cca. 15 minút
Spracovanie:	podľa potreby

Kysnutie tvar. cesta: cca. 40 minút  
 Teplota pečenia: 230 °C, klesajúca, s parou  
 Doba pečenia: 22 – 24 minút  
 Postup spracovania: Po vykysnutí cesto odvážiť do bochníkov a nechať kysnúť. Následne spracovať podľa potreby. Klonky poprášiť zmesou ražnej múky a MEIN BUCHWEIZEN (1:1) a uložiť do chladu na pomúčené dosky na kysnutie. Nasledujúci deň opatrne nechať kysnúť a v  $\frac{3}{4}$  kysnutia klonky tvarovaného cesta otočiť, poukladať a piecť napúšťaním pary, ktorú potom vypustíme cca. 4 minúty pred koncom pečenia.

**Marinované kuracie filety:**

Kuracie filety	1,500 kg
Med	0,100 kg
Rastlinný olej	0,200 kg
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
Čili, mleté	p.p.

Postup spracovania: Kuracie filety opláchnuť pod studenou vodou a osušiť. Zmiešať čili, soľ a korenie a votrieť do mäsa. Poliať medom, olejom a prikryté nechať marinovať v chlade aspoň 2 hodiny. Kuracie filety osmažíme na panvici zo všetkých strán na miernom ohni 3 – 4 minúty.

**Šalát z červenej repy:**

Červená repa, predvarená	0,470 kg
Parmezán	0,020 kg
Med	0,010 kg
Petržlen	p.p.
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
Hmotnosť spolu	0,500 kg

Postup spracovania: Červenú repu nakrájať na malé kocky a najemno nasekať petržlenovú vňať. Zmiešať repu, petržlenovú vňať a med. Dochutiť soľou a korením. Parmezán nastrúhať na hobliny a opatrne vmiešať.

**Množstvo na 10 kusov:**

Pohánková žemľa	10 kusov
MARONENPÜREE STAMAG	0,500 kg
Kuracie filety	1,200 kg
Šalát z červenej repy	0,500 kg
Marshmallows	0,100 kg
Med	0,050 kg
Petržlen	0,005 kg