



RECEPT SERVIS



Maková pletenka s MALZPERLE CLASSIC

Pšeničná múka	10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,400 kg
Margarín	0,100 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,300 kg
Voda pitná, cca.	5,500 l
<hr/> Hmotnosť spolu	16,500 kg

Doba miesenia:	3 + 6 minút
Teplota cesta:	26 °C – 27 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	1,800 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	cca. 20 minút
Spracovanie:	splietanie
Kysnutie:	cca. 50 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc, s parou
Doba pečenia:	cca. 18 minút

Postup spracovania: Po prvotnom nakysnutí, rozdeľte cesto na klonky pomocou oddeľovača/formovača cesta. Následne klonky zľahka poprúšte múkou a odložte. Po odležaní cca. 15 minút, vyformujte každú časť do jednovláknového pletenca, postriekajte vodou a odtlačte do maku. Po vykysnutí pečte s parou.

