

Receptura za izradu:

Danskog peciva

Dansko pecivo



Sastojci:

Pšenično brašno T-550	1000g	100,0%
Argenta Cake Puratós.....	50g	5,0%
Fidelio kiselo tijesto Puratós	20g	2,0%
Tigris Gold Puratós.....	20g	2,0%
Sol.....	15g	1,5%
Voda	400g	40,0%
Svježi kvasac	45g	4,5%
Šećer	100g	10,0%
Jaja svježa.....	100g	10,0%

Ugrađuje se na 1kg tijesta

Argenta Pastry Puratós.....	500g	50,0%
-----------------------------	------	-------

Tehnološki postupak:

Zamjes.....4min. sporo + 4 min. brzo

Temperatura tijesta.....20°C

Vaganje tijesta 1 presa 4 kg tijesta |

Oblikovanje tijesta preklapanje 3x3 sa laminatorom |

Završna fermentacija.....70 min., 28°C, 80% RH

Pečenje – etažna peć.....18 min., 220-210°C



Napomene i zapažanja:

Dansko pecivo je lijepa grupa proizvoda koja traži dobru tehniku ugradnje margarina – laminiranja.

Voda za zamjes mora biti ledeno hladna da se u startu blokira djelovanje kvasca.

Nakon zamjesa , izvagano tijesto se rastanji, zavije u najlon i stavi se u šok komoru 30 minuta da se tijesto dobro podhladi i stegne. Nakon toga se počinje sa ugradnjom margarina za lisnato.

Preklapanja se rade 2x3 i 1x3. Između preklapanja tijesto odmara zamotano u najlonu pola sata u frižideru.

Važno je napomenuti da se za Dansko pecivo koristi kiselo tijesto koje daje jedan posebno lijepi okus i miris proizvodu po maslacu ali mu daje i produljenu svježinu.

Kada je tijesto spremno za obradu, rastanji se na laminatoru na 5 mm i reže se na šrinu 8x8 cm i prave se različiti oblici peciva.

Preporuča se da se ovakva peciva peku na limovima u etažnim pećima na šamotu.

Recepturu izradio:
Vlado Čehulić, tehnolog

