

Receptura za izradu:

Domaćeg kruha sa O-tentic Originom

www.**Konding**.hr

d.o.o. za konditorski inženjering

Majstorska 3, 10000 Zagreb, Croatia

info: 0800 600 808

tel: +385 (0)1 2409440

fax: + 385 (0)1 2409148

MB: 0265721

Domaći kruh



Sastojci:

Brašno T-850	800g	80,0%
O-tentic Origin Puratos	40g	4,0%
Sol.....	22g	2,2%
Voda	680g	68,0%
Graham brašno.....	200g	20,0%

Tehnološki postupak:

Zamjes.....	6 min. sporo + 3 min. brzo
Temperatura tijesta.....	26°C
Zrenje tijesta u masi	30 min.
Vaganje tijesta	580g
Oblikovanje tijesta	ručno, preklopiti 2x3
Završna fermentacija.....	50 min., 28°C, 80% RH
Pečenje	40 min., 220°C



ZAGREB – VARAŽDIN – SLAVONSKI BROD – OSIJEK – DUBROVNIK – SPLIT – ZADAR – RIJEKA – PULA

Napomene i zapažanja:

Prvo se O-tentic Origin, pšenično i graham brašno zajedno mješaju 1 minutu na suho kako bi se dobro homogenizirala brašna i O-tentic Origin.

Nakon zrenja u masi tijesto se ručno dijeli, važe i oblikuje .

Nakon toga se na laminatoru raztanji i preklopi 2x3 da se dobije četverokutni oblik i tako sa stavlja na aparate na fermentaciju. Prije ubacivanja u peć preporuča se da se izbodu rupice po dijagonalama.

Peporuča se pečenje u etažnim pećima direktno na šamotu.

Nakon ubacivanja u peć normalno pustiti paru tj. "po švelati" i lagano ispeći.

Recepturu izradio:
Vlado Čehulić, tehnolog

