

Receptura za izradu:

Margueritas bijelog peciva sa O-tentic Durumom

### **Margueritas bijelo pecivo sa O-tentic Durumom**



#### **Sastojci:**

Brašno T-550 .....	1000g	100,0%
O-tentic Durum <b>Puratos</b> .....	40g	4,0%
Sol.....	20g	2,0%
Voda .....	650g	65,0%

#### **Tehnološki postupak:**

Zamjes.....	6 min. sporo + 6 min. brzo
Temperatura tijesta.....	24°C
Zrenje tijesta u masi .....	30 min.
Vaganje tijesta .....	70g ili 1 presa 2,10 kg za 30 komada
Oblikovanje tijesta u presama.....	ručno
Odmaranje tijesta u presi.....	10 min.
Oblikovanje malih komada .....	strojno ili ručno
Završna fermentacija.....	60 min., 28°C, 80% RH
Pečenje .....	18 min., 250-230°C

### **Napomene i zapažanja:**

Prvo se O-tentic Durum i pšenično brašno zajedno mješaju 1 minutu na suho kako bi se dobro homogeniziralo brašno i O-tentic Durum.

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

Tijesto fermentira na "aparatura" od kruha ali se sastavak "šlus" umače u raženo brašno i okrenut dolje stavlja na aparate. Prije ubacivanja tijesta u peć, svaki komad tijesta se okrene sa šlusom prema gore i još se lagano posipa sa raženim brašnom.

Preporuča se pečenje u etažnim pećima direktno na šamotu.

Početna temperatura pečenja bi trebala biti viša kako bi u peći tijesto jače odskočilo – efekt skoka u peći tzv. "jump oven". Time se dobije ljepši volumen peciva i bolji porozitet sredine.

Prvih 10 sekundi od ubacivanja u peć ne puštati paru već poslije, da se pecivo ljepše otvori.

Recepturu izradio:  
Vlado Čehulić, tehnolog