

Receptura za izradu:

Soft'r bijelo peciva

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

Soft'r bijelo pecivo



Sastojci:

Pšenično brašno T-550	1000g	100,0%
Argenta cake Puratos	80g	8,0%
Soft'r Alpaga Puratos	20g	2,0%
Voda	500g	50,0%
Sol.....	20g	2,0%
Svježi kvasac	40g	4,0%
Šećer	80g	8,0%



Tehnološki postupak:

Zamjes.....	3 min. sporo + 6 min. brzo
Temperatura tijesta.....	26°C
Zrenje tijesta u masi	10min.
Vaganje tijesta	50g ili 1 presa tijesta 1,50kg za 30 kom
Oblikovanje tijesta	ručno ili strojno
Odmaranje tijesta u komadu	15 min.
Završna fermentacija.....	50 min., 28°C, 80% RH
Pečenje	7 min., 240°C

Napomene i zapažanja:

Soft'r bijelo pecivo može se raditi po obliku koji se želi. Kada se tijesto izvaže na prese, ispresa se i duguljasto oblikuje.

Na limove se tijesto slaže jedno do drugoga u razmacima za širinu jednog prsta da se kod završne fermentacije tijestani komadi lagano zalijepe jedan za drugoga.

Nakon završne fermentacije, tijesto se premazuje otopinom jajeta i vode ili se pošprica sa vodom da pecivo ide mokro u peć.

Kod ubacivanja peciva u peć **ne švelati** jer Soft'r tehnologija za mekana i sočna peciva propisuje da se peciva peku bez prisustva pare.

Soft peciva ostaju mekana i sočna do tri dana, kada se pakiraju u najlon nakon 40 minuta od pečenja ili kada sredina pečenog peciva dođe do 35°C.

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

Recepturu izradio:
Vlado Čehulić, tehnolog

