

Receptura za izradu:

Starinskog bijelog kruha s O-tentic Durumom

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

Starinski bijeli kruh s O-tentic Durumom



Sastojci:

Brašno T-550	1000g	100,0%
O-tentic Durum Puratos	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	60 min.
Vaganje tijesta	300g
Oblikovanje tijesta	ručno
Odmaranje tijesta u komadu	20 min.
Završna fermentacija.....	45 min., 28°C, 80% RH
Pečenje	18 min., 250-230°C



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

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 .

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 nariziva te se još lagano posipa sa raženim brašnom.

Preporuča se pečenje u etažnim pećima.

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 baguetta i bolji porozitet sredine.

Prvih 15 sekundi od ubacivanja u peć ne puštati paru već poslije, da se baguetti ljepše otvore. Nakon 15 minuta pečenja otvoriti tiple da se baguetti isuše.

Recepturu izradio:
Vlado Čehulić, tehnolog

