

Receptura za izradu:

Tabatiere 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

Tabatiere 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	30 min.
Vaganje tijesta	580g
Oblikovanje tijesta	ručno
Odmaranje tijesta u komadu	10 min.
Završna fermentacija.....	45 min., 28°C, 80% RH
Pečenje	23 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.

Ovaj oblik kruha se radi tako da se okrugli oblik tijesta od sredine prema van tanji i nakon toga se preklopi tanji dio na drugu polovicu koja je ostala okrugla. Tijestani komad fermentira sa preklopljenom stranom dolje do ubacivanja u peć, kada se tanji dio okreće gore da se kod pečenja lagano otvori poput školjke. Lagano se posipa sa raženim brašnom i se može narezati.

Preporuča se pečenje u etažnim pećima direktno na šamotu.

Nakon ubacivanja u peć normalno pustiti paru tj. "po švelati" a nakon 15 minuta pečenja otvoriti tiple da se kruh isušuje.

Recepturu izradio:
Vlado Čehulić, tehnolog

