

Rosenbrötchen folosind IREKS CIABATTA

Făină de grâu	10,000 kg
IREKS CIABATTA	0,400 kg
Margarina	0,100 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,250 kg
Apă, aprox.	5,600 l
Greutate totală	16,550 kg

Timp de malaxare:	3 + 6 minute
Temperatura aluatului:	26 – 27 °C
Timp de fermentare:	nu
Portionare:	2,100 kg/30 bucati
Dospire intermediară:	aprox. 20 minute
Procesare:	rotund
Dospire finală:	aprox. 45 minute
Temperatura de coacere:	240 °C, in scadere, cu abur
Timp de coacere:	20 – 22 minute

Instructiuni de folosire: Dupa dospirea intermediara, divizati aluatul folosind divizorul/modelatorul uns cu ulei si modelati rotund. Apoi lasati aluatul sa dospaeasca pe panacot, cu capatul in jos. Intoarceți-le la $\frac{3}{4}$ dospire si coaceți cu abur.

