



RETETA DE BAZA



## Simit folosind IREKS CIABATTA si MALT EXTRACT

Făină de grâu	10,000 kg
IREKS CIABATTA	0,500 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,200 kg
Apă, aprox.	5,300 l
Greutate totala	16,200 kg

Timp de malaxare:	4 + 6 minute
Temperatura aluatului:	24 – 26 °C
Timp de fermentare:	nu
Portionare:	1,800 kg/30 bucati
Dospire intermediară:	15 minute
Procesare:	fâșii
Dospire finală:	40 minute
Temperatura de coacere:	250 °C, cu abur
Timp de coacere:	15 – 18 minute

Instructiuni de folosire: Dupa dospirea intermediara divizati aluatul folosind divizorul/modelatorul si modelati rotund. Dupa un scurt timp de relaxare, modelati sub forma de fâșii folosind masina de rasucit, lungiti usor daca este necesar si rasuciti sub forma de covrigi lipiti unul de altul. Scufundati covrigii intr-un amestec de 1,000 kg MALT EXTRACT si 2,000 l apa, dati-i prin susan si lasati la dospit pe tavi tapetate cu hartie de copt. Apoi coaceti cu abur.

