



RETETA DE BAZA



Laugenbrezeln folosind IREKS AROMATIC

Făină de grâu	10,000 kg
IREKS AROMATIC	0,400 kg
Unt/Margarina	0,400 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,300 kg
Gheata	0,800 kg
Apă (aprox. 6 °C), aprox.	4,000 l
Greutate totala	16,100 kg

Timp de malaxare:	6 + 5 minute
Temperatura aluatului:	22 – 24 °C
Timp de fermentare:	nu
Portionare:	2,100 kg/30 bucati
Dospire intermediară:	aprox. 30 minute
Procesare:	fâșii
Dospire finală:	aprox. 10 minute
Temperatura de coacere:	230 °C, in scadere, fara abur
Timp de coacere:	16 – 18 minute

Instructiuni de folosire: Dupa dospirea intermediara divizati aluatul si lasati-l sa se relaxeze pentru aprox. 10 minute. Apoi modelati in forma de fâșii folosind masina de rasucit, lungiti fâșiile, modelati in forma de covrigi si lasati la dospit. Dupa dospirea finala lasati covrigii sa se intareasca la aprox. -5 °C. Inainte de coacere scufundati covrigii in solutie speciala pentru covrigi, crestati, presarati sare si coaceti imediat, fara abur si cu trapa deschisa.

Sugestie generală: Cand lucrați cu solutia pentru covrigi purtati manusi si ochelari de protectie!

