

Schrippen folosind IREKS AVANTAJ

Făină de grâu	10,000 kg
IREKS AVANTAJ	0,020 kg
Margarina de patiserie	0,100 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,200 kg
Apă, aprox.	5,600 l
<hr/> Greutate totala	<hr/> 16,120 kg

Timp de malaxare:	3 + 6 minute
Temperatura aluatului:	26 – 28 °C
Timp de fermentare:	nu
Portionare:	1,800 kg/30 bucati
Dospire intermediară:	20 minute
Procesare:	forma alungita
Dospire finală:	45 – 55 minute
Temperatura de coacere:	240 °C, in scadere, cu abur
Timp de coacere:	17 minute

Instructiuni de folosire: Dupa dospirea intermediara divizati aluatul folosind divizorul/modelatorul, modelati rotund si puneti bucatile de aluat pe panacot cu fata in jos. Dupa un timp de relaxare de 20 de minute, presati suprafata superioara in mijloc folosind podul palmei si dati o forma usor alungita. Puneti pe panacot cu capatul in jos si lasati la dospit. Intoarceti aluatul inainte de a-l baga la cuptor si coaceti cu abur.

