



RETETA DE BAZA



Mohnzöpfchen folosind IREKS AVANTAJ

Făină de grâu	10,000 kg
IREKS AVANTAJ	0,020 kg
Margarina	0,100 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,300 kg
Apă, aprox.	5,500 l
Greutate totala	16,120 kg

Timp de malaxare:	3 + 6 minute
Temperatura aluatului:	26 – 27 °C
Timp de fermentare:	nu
Portionare:	1,800 kg/30 buc
Dospire intermediară:	aprox. 20 minute
Procesare:	fâșii
Dospire finală:	aprox. 50 minute
Temperatura de coacere:	240 °C, in scadere, cu abur
Timp de coacere:	aprox. 18 minute

Instructiuni de folosire: Dupa dospirea intermediara, divizati aluatul folosind divizorul/modelatorul si modelati rotund. Apoi presarati aluatul cu putina faina si puneti-l pe panacot. Dupa un timp de relaxare de aprox. 15 minute, procesati sub forma de impletitura, spreiati cu apa si presati in seminte de mac. Dupa dospirea finala coaceti cu abur.

