

Venčeky s MALZPERLE CLASSIC, IREKS-WEIZENSAUER a PANIMALTIN

Pšeničná múka	10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,200 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,200 kg
Sol' jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,200 kg
Voda pitná, cca.	5,300 l
Hmotnosť spolu	16,100 kg

Doba miesenia:	4 + 6 minút
Teplota cesta:	24 °C – 26 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	1,800 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	15 minút
Spracovanie:	pásy
Kysnutie:	40 minút
Teplota pečenia:	250 °C, s parou
Doba pečenia:	15 – 18 minút

Postup spracovania: Po prvotnom nakysnutí rozdeľte cesto na klonky pomocou oddeľovača/formovača cesta. Po krátkom odležaní vytvarujte klonky do pásov, ak treba, jemne ich natiahnite a stočte spolu dva pásy do tvaru venčeka. Hotové venčeky namočte do zmesi 1,000 kg PANIMALTIN a 2,000 l vody, obaľte v sezame a nechajte kysnúť na plechu vystlanom papierom na pečenie. Následne pečte s parou.

