

Grilování & pečivo

Ciabatta mix 5 %

č. výrobku 1980

Dinkelspitz mix

č. výrobku 3149

Kornmix direkt

č. výrobku 1802

Roggen mix

č. výrobku 2216



backaldrin®

The Kornspitz Company



Ciabatta mix 5 %

Bagety se sušenými rajčaty

Receptura

Těsto:

10,000 kg	pšeničná mouka hladká
0,500 kg	Ciabatta mix 5 % (1980)
7,300 kg	voda (cca)
0,220 kg	sůl
0,250 kg	droždí
2,000 kg	sušená rajčata nebo olivy
<u>20,270 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	4 – 6 minut pomalu 8 – 10 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	24 – 26 °C
Doba zrání:	30 minut
Navážka:	0,300 kg
Teplota pečení:	240 – 250 °C klesající
Doba pečení:	20 – 30 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme volné, pružné těsto. Po vyžrání navážíme těstové kusy (0,300 kg) a zlehka srolujeme. Necháme odpočinout, vytváříme bagety a vložíme na plechy nebo sázecí pásy. Před pečením necháme bagety na cca 45 minut kynout. Bagety 2krát podélně s hloubkou řezu cca 1 cm nařízneme. Pečeme s párou. Tahy otevřeme po deseti minutách a pečivo dobře vypečeme.



Ciabatta mix 5 %

Tolary Receptura

Těsto:

10,000 kg	pšeničná mouka hladká
0,500 kg	Ciabatta mix 5 % (1980)
7,900 kg	voda (cca)
0,220 kg	sůl
0,200 kg	droždí
0,200 kg	olivový olej (přidáme ke konci míchání)
<u>19,020 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	3 – 5 minut pomalu 7 – 9 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	24 – 26 °C
Doba zrání:	5 – 15 minut
Navážka:	0,100 – 0,500 kg
Teplota pečení:	cca 240 °C klesající
Doba pečení:	cca 17 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po vyžrání navážíme těstové kusy (0,100 – 0,500 kg). Klony stočíme a necháme kynout. Těsto rozválíme na výšku 5 mm. Ve 3/4 kynutí potřeme tenkou vrstvou vaječné nebo škrobové emulze. Kusy lehce natáhneme, posypeme sezamem a kmínem. Dobře nakynuté pečeme s přidavkem páry.



Ciabatta mix 5 %

Trojčata

Receptura

Těsto:

10,000 kg	pšeničná mouka hladká
0,500 kg	Ciabatta mix 5 % (1980)
7,900 kg	voda (cca)
0,220 kg	sůl
0,200 kg	droždí
0,200 kg	olivový olej (přidáme ke konci míchání)
<u>19,020 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	4 – 6 minut pomalu 5 – 8 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	23 – 25 °C
Doba zrání:	30 minut
Navážka:	0,350 kg
Teplota pečení:	240 – 250 °C klesající
Doba pečení:	20 – 25 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme volné těsto. Po vyzrání navážíme těstové kusy (0,350 kg). Těstové kusy stočíme, vytvarujeme do večky a rozdělíme hranou ruky na tři stejné díly. Tyto tři díly neoddělujeme od sebe úplně. Na pás sázíme klonky uzávěrem dolů a necháme kynout. Po 20 minutách provedeme stěrkou nebo kolečkem diagonálně tři šikmé řezy. Řezy roztáhneme od sebe rukou a necháme kynout dalších 20 minut. Před pečením postříkáme vodou, posypeme italskými bylinkami (rozmarýn, bazalka, oregano apod.) a s přidávkem páry pečeme dokřupava.



Ciabatta mix 5 % Slow dough®

Ciabatta – Slow dough®

Receptura

Těsto:

10,000 kg	pšeničná mouka hladká
0,500 kg	Ciabatta mix 5 % (1980)
7,900 kg	voda (cca)
0,220 kg	sůl
0,200 kg	droždí
0,200 kg	olivový olej (přidáme ke konci míchání)
<u>19,020 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	5 – 7 minut pomalu 6 – 8 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	23 – 24 °C
Doba zrání:	2 – 3 hodiny
Navážka:	0,070 – 0,300 kg
Teplota skladování:	0 – 5 °C
Doba skladování:	do 24 hodin
Teplota pečení:	240 – 250 °C klesající
Doba pečení:	20 – 45 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme volné, pružné těsto. Olivový olej přidáváme až ke konci doby míchání. Těsto vložíme do hranaté formy předem vymazané olejem a přikryjeme. Po vyžrání vyklopíme těsto na posypaný stůl žitnou moukou. Povrch těsta lehce posypeme také moukou. Stěrkou vykrajujeme pruhy. Pruhy otočíme řezem nahoru a zlehka stlačíme. Řeznou stranou nahoru odsadíme na plechy anebo sázecí pásy.

Při - 18 °C na cca 1 hodinu těsto zchladíme (teplota jádra 2 °C / 5 °C).

Poté při 5 °C skladujeme 15 – 20 hodin.

Na závěr necháme těsto při teplotě místnosti na 30 – 60 minut aklimatizovat a s přidavkem páry pečeme dokřupava.



Dinkelspitz mix

Špaldová focaccia

Receptura

Těsto:

8,000 kg	pšeničná mouka
2,500 kg	Dinkelspitz mix (3149)
6,000 kg	voda (cca)
0,300 kg	droždí
0,600 kg	olivový olej
<u>17,400 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	5 minut pomalu 5 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	27 – 29 °C
Doba zrání:	5 – 10 minut
Navážka:	2,000 kg – plech (60 x 40 cm)
Teplota pečení:	250 – 230 °C klesající
Doba pečení:	12 – 14 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme volné, pružné těsto. Po vyzrání těsto vložíme na olejem vymazaný plech na koláče (60 x 40 cm) a rovnoměrně rozprostřeme. Ve 3/4 kynutí vytvoříme naolejovanými prsty jamky, posypeme bylinkami (rozmarýn, bazalka, oregano apod. a necháme dokynout. Pečeme s mírným přídavkem páry. Po upečení potřeme povrch olivovým olejem. Těsto můžeme obměnit přídavkem sušených rajčat (20 % na těsto) nebo nakrájených oliv (20 % na těsto).



Dinkelspitz mix

Špaldové pruty

Receptura

Těsto:

8,000 kg	pšeničná mouka
2,500 kg	Dinkelspitz mix (3149)
6,000 kg	voda (cca)
0,300 kg	droždí
0,300 kg	margarín
<u>17,100 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	5 minut pomalu 5 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	27 – 29 °C
Doba zrání:	3 – 5 hodin (při 5 °C)
Navážka:	0,120 – 0,150 kg
Teplota pečení:	250 – 230 °C klesající
Doba pečení:	16 – 18 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme volné, pružné těsto. Vymíchané těsto vložíme do hranaté formy předem vymazané olejem a přikryjeme. Po vyzrání vyklopíme těsto na stůl, plošně rozmačkáme a pruty (těstové pruhy dlouhé 20 cm, široké 3 cm) navlhčené vodou vyválíme v Posypové směsi a necháme dokynout na 20 – 30 minut. Při klesající teplotě pečeme s párou.



Kornmix direkt

Česnekové bagety

Receptura

Těsto:

5,000 kg	pšeničná mouka hladká
1,800 kg	Kornmix direkt (1802)
4,250 kg	voda (cca)
0,250 kg	droždí
0,150 kg	Koruna (1143)
0,150 kg	sůl
<u>11,600 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	4 – 6 minut pomalu 8 – 10 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Doba zrání:	5 – 10 minut
Navážka:	0,240 – 0,270 kg
Teplota pečení:	230 – 240 °C
Doba pečení:	16 – 18 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Ztužené klonky tvarujeme na rohlíkovacím stroji a sázíme na plechy pro bagety. Před pečením šikmo nařízneme 4 – 5krát, dekorujeme Posypovou směsí a pečeme. Po upečení necháme vychladnout na cca 35 °C. Chráníme před oschnutím! Řezy ještě nařízneme a trezírovacím sáčkem plníme bagety česnekovým máslem.



Kornmix direkt

Pivní pečivo

Receptura

Těsto:

10,000 kg	pšeničná mouka hladká
4,500 kg	pivo
3,200 kg	voda
3,600 kg	Kornmix direkt (1802)
1,000 kg	ementál strouhaný
0,500 kg	droždí
0,300 kg	sůl
0,300 kg	Koruna (1143)
<u>23,400 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	3 – 5 minut pomalu 6 – 10 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Doba zrání:	5 – 10 minut
Navážka:	2,400 kg
Teplota pečení:	230 – 240 °C
Doba pečení:	16 – 18 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Rozvážíme těstové kusy po 2,400 kg a vykoulíme. Po odpočínutí dělíme na dělicím stroji a ztužíme. Klonky potřeme vodou a tvarujeme dle požadavku. Dekorujeme libovolným posypem. Pečeme s párou.



Žitnoolivový kruh – Slow dough®

Receptura

Těsto:

3,500 kg	žitná mouka chlebová
3,500 kg	pšeničná mouka hladká
3,000 kg	Roggen mix (2216)
7,500 kg	voda (cca)
0,200 kg	droždí
2,500 kg	olivy černé (přidáme ke konci míchání)
0,400 kg	olivový olej (přidáme ke konci míchání)
<u>20,600 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	3 – 5 minut pomalu 4 – 6 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	23 – 25 °C
Doba zrání:	1 – 2 hodiny
Navážka:	0,580 kg
Teplota skladování:	0 – 5 °C
Doba skladování:	do 20 hodin
Teplota pečení:	240 – 250 °C klesající
Doba pečení:	25 – 30 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme volné, pružné těsto. Olivy a olivový olej přidáváme až ke konci doby míchání. Těsto vložíme do hranaté formy předem vymazané olejem a přikryjeme. Po vytržení navážíme těstové kusy, které ztuhíme a necháme krátce odpočinout. Do klonků protlačíme prsty díru a vytvarujeme kruhy o průměru cca 15 cm. Otočíme uzávěrem nahoru a zaprášíme silně žitnou moukou. Na plechy sázíme uzávěrem nahoru. Dle potřeby vnitřní stranu prstence ještě roztáhneme. Na závěr rychle zchladíme na 5 °C (teplota jádra) a při této teplotě také skladujeme. Před pečením kruhy necháme cca 30 minut nakynout při teplotě místnosti anebo v kynárně. Povrch nožem 3krát nařízneme a pečeme s párou. Tahy otevřeme po 5 minutách.



Žitný twister – Slow dough®

Receptura

Těsto:

3,500 kg	žitná mouka chlebová
3,500 kg	pšeničná mouka hladká
3,000 kg	Roggen mix (2216)
7,500 kg	voda (cca)
0,200 kg	droždí
0,400 kg	olivový olej (přidáme ke konci míchání)
<u>18,100 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	3 – 5 minut pomalu 4 – 6 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	23 – 25 °C
Doba zrání:	2 – 3 hodiny
Navážka:	0,300 – 0,400 kg
Teplota skladování:	0 – 5 °C
Doba skladování:	do 20 hodin
Teplota pečení:	240 – 250 °C klesající
Doba pečení:	20 – 25 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme volné, pružné těsto. Olivový olej přidáváme až ke konci doby míchání. Těsto vložíme do hranaté formy předem vymazané olejem a přikryjeme. Po vyžrání vyklopíme těsto na posypaný stůl žitnou moukou. Povrch těsta lehce posypeme také moukou. Stěrkou vykrajujeme pruhy. Pruhy opatrně stlačíme a sázíme na plech. Na závěr zchladíme co nejrychleji na 5 °C (teplota jádra) a při této teplotě také skladujeme. Twister necháme cca 30 minut před pečením nakynout (při teplotě místnosti anebo v kynárně). Pečeme s párou. Tahy po 5 minutách otevřeme.

Grilování & pečivo



backaldrin®

The Kornspitz Company

backaldrin s.r.o., Žitná 982, 272 01 Kladno, tel.: +420 326 538 111, e-mail: backaldrin@backaldrin.cz
www.backaldrin.cz, <http://www.facebook.com/kornspitzCZ>