



Hleb „Antika“

Receptura za izradu starinskog hleba sa rustičnim profilom

Sirovine	Masa	%
Brašno T500	8 kg	80 %
Mana Active Gold	2 kg	20 %
Ukupno brašno+smeša: 10 kg 100 %		
So	0,2 kg	2 %
Kvasac	0,2 kg	2 %
Voda	± 6,2 kg	± 62%
Masa testa:	± 16,6 kg	

Zames

- 3' + 7-8'
- Temperatura testa: 27-28 °C

Fermentacija u masi

- 20 minuta

Deljenje

- Deliti testane komade od 720 gr

Intermedijarna fermentacija testanih komada

- 15 min

Oblikovanje

- Ručno oblikovanje testanih komada u oblik pogače ispod sača

Dekoracija

- Sitom posuti raženo brašno na oblikovanu pogaču

Završna fermentacija

- ± 35 °C/75 % RH, 45-60 minuta

Narezivanje

- Okruglom modlom formirati polukružan luk i nožem narezati linije od luka ka ivicama, tako da se dobije karakteristična šara u obliku sunčevih zraka. Narezivanje se može uraditi i pre ili na pola fermentacije, u zavisnosti od željenog intenziteta šare.

Pečenje

- 25-30 minuta na 220-230 °C