

Bretzels avec EXCEL MALT IMPROVER

Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb 0 oz
EXCEL MALT IMPROVER	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
Beurre	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
Sel	0.170 kg	1.7 %	0 lb 6 oz
Levure fraîche	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
Eau, approx. (6° C (43° F))	4.900 kg	49 %	10 lb 13 oz
Poids total	15.970 kg		35 lb 2.5 oz

Temps de pétrissage: 2 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 20° C – 22° C (68° F – 72° F)

Fermentation en masse: aucune

Poids: 2.160 kg (4 lb 12 oz)/36 pièces

Fermentation intermédiaire: 20 minutes

Façonnage: bretzels

Fermentation finale: approx. 20 minutes

Température de cuisson: 230° C (445° F), sans vapeur

Temps de cuisson: 12 – 15 minutes

Préparation: Après la fermentation intermédiaire, diviser la pâte en 36 pièces, former en lanières et façonner en bretzels. Ensuite laisser fermenter et placer au congélateur pendant approx. 2 heures pour raffermir la pâte à -2° C – +2° C (28° F – 36° F). Brièvement plonger les pâtons dans la solution de soude, parsemer de sel et cuire immédiatement sans vapeur avec les ouras ouverts.

Conseil général: Portez des gants et des lunettes de protection lorsque vous travaillez avec la solution de soude à bretzel!

