



# Zeelandia



## Hajdučki hleb bez kvasca

Receptura za izradu hleba sa produženom fermentacijom bez kvasca

### Faza I - priprema pred-testa

#### *Sastojci za pripremu pred-testa:*

Brašno T500	5 kg	100 %
<b>Rustiko</b>	0,4 kg	8 %
Voda (hladna)	3 kg	60 %
Masa pred-testa:	8,4 kg	

**Priprema pred-testa:** Umesiti sastojke 4 minuta na niskoj brzini, odložiti masu u posudu dvostruko većeg kapaciteta od mase testa i ostaviti na toplom mestu 18-24 časa.

Indikativno: Na  $\pm 25$  °C, dok se testo ne udvostruči

### Faza II nakon 18-24 h - priprema testa za hleb

#### *Sastojci za pripremu finalnog testa:*

Brašno T500	5 kg	60 %
<b>Pred testo</b>	<b>8,4 kg</b>	<b>100 %</b>
Voda	$\pm 2,6$ kg	31 %
So	0,2 kg	2,5 %
Masa finalnog testa:	$\pm 16,2$ kg	

### Tehnološki postupak za pripremu hleba:

- Zames:** Pošto je pred-testo nakvasalo po uputstvima iz faze I, umesiti sastojke iz faze II za pripremu finalnog testa 4 minuta na niskoj + 1 minut na visokoj brzini, tako da se formira testo srednje elastičnosti, temperature 28 °C.
- Fermentacija u masi:** 3-4 sata, u zavisnosti od temperature okruženja
- Deljenje:** 680 gr
- Oblikovanje:** Blago ručno oblikovanje u pogače ili vekne
- Završna fermentacija:** 45-60 minuta (35°C / 70% R.H.)
- Narezivanje:** Ukoso tri puta
- Pečenje:** Na 220°C -> 200°C sa malo pare, 50-60 minuta