



Zeelandia



Mediterranski hleb

Receptura za izradu mediteranskog hleba

Sastojci	Masa	%
Durum brašno	10 kg	100 %
Rustiko	0,4 kg	4 %
So	0,2 kg	2 %
Kvasac	0,2 kg	2 %
Voda	±6,5 kg	±65 %
Masa testa	17,3 kg	

Posip:

Deco Grit

Za autentičan rezultat dodati osnovnom receptu proizvoljnu količinu sušenog aromatičnog bilja (origano, bosiljak, ruzmarin).

Tehnološki postupak

Zames

→ 8 + 1

Fermentacija u masi

→ 30'

Deljenje

→ 430 gr

Oblikovanje

→ Vekne

Dekoracija

→ Deco Grit

Završna fermentacija

→ 60' (35°C / 70% R.H.)

Narezivanje

→ Po dužini

Pečenje

→ Na 220°C -> 210°C sa malo pare