

# ® Брецели

Традиционные баварские крендели



ИПРЕКС

# ИРЕКС БРЕЦЕЛЬБАК®

паста для производства хлебобулочных изделий



## Рецептура:

	Брецель «Баварский»	Брецель «Швабский»	Брецель «Праздничный»
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	100,0 кг	100,0 кг	100,0 кг
Дрожжи хлебопекарные прессованные	4,0 кг	1,8 кг	6,0 кг
Соль поваренная пищевая	-	2,0 кг	-
АГРАМ СВЕТЛЫЙ	-	1,5 кг	-
ИРЕКС-БРЕЦЕЛЬБАК	8,0 кг	-	6,0 кг
ФАВОРИТ	-	0,7 кг	-
Маргарин с содержанием жира 82 %	4,0 кг	7,5 кг	12,5 кг
Сахар-песок	-	-	12,5 кг
Яйца куриные	-	-	10,0 кг
Молоко цельное сухое	-	-	2,0 кг
Вода		по расчету	
Гидроксид натрия (на отделку)	0,5 кг	0,5 кг	-

## Параметры технологического процесса:

Брецель	Брецель	Брецель	
«Баварский»	«Швабский»	«Праздничный»	
Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин	4 + 6 мин	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	22 - 24 °С	22 - 24 °С	25 - 27 °С
Продолжительность брожения (отлёжка)	15 - 20 мин	15 - 20 мин	20 - 30 мин
Продолжительность окончательной расстойки	60 ± 10 мин	60 ± 10 мин	50 ± 10 мин
Температура выпечки	250 - 210 °С	250 - 210 °С	200 - 190 °С
Продолжительность выпечки изделий массы 0,06 - 0,1 кг	12 - 15 мин	12 - 15 мин	12 - 15 мин
Продолжительность выпечки изделий массы 0,2 - 0,4 кг	-	-	18 - 25 мин

## Брецель

— разновидность хлебобулочного изделия, популярного в Южной Германии. Это изделие представляет собой симметрично соединенные жгуты теста. В некоторых областях Германии на основной части кренделя делаются надрезы и во время выпечки корка разрывается по ним.

Брецель получил такое название, потому что его перевитые концы напоминают обхватывающие друг друга руки (от лат. «брахиум» - рука). С начала XIV века и по сей день брецель является одним из неофициальных символов Германии. Как и о многих другие фигурных булочных изделиях, о брецеле сложено много легенд и сказаний. Невозможно со стопроцентной точностью установить, кто испек первый брецель. По одной из легенд брецель появился из-за запрета в 743 году Католическим Синодом употребления в пищу хлебобулочных изделий языческих форм (то есть запрещалось есть хлеб, который по форме напоминал солнце). Поэтому в качестве альтернативной формы выпечки появился брецель. По другой легенде брецель изобрел пекарь из города Бад-Урах, которого за проступок хозяин собирался лишить жизни. Но так как это человек пек очень хороший хлеб, ему дали шанс искупить свою вину. «Испеки, дорогой друг, хлеб, сквозь который трижды проникали бы солнечные лучи. Тогда тебя не повесят и даруют жизнь». Пекарь пошел в свою кухню и нашел там брецель.