

# HELJDA RUSTIK MIX

## Heljdin mešani hleb

Pšenično brašno	5,0 kg
<b>HELJDA RUSTIK MIX</b>	<b>5,0 kg</b>
Kvasac	0,2 kg
So	0,2 kg
Ulje	0,1 kg
Voda	6,7 l
<hr/> Ukupno	<hr/> 17,2 kg

Vreme zamesa: 6+5 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 27 ° C

Fermentacija u masi: 30 min

Odvaga testa: 0,6 kg

Međufermentacija: -

Oblikovanje: Okruglo oblikovanje, fermentacija u korpicama

Završna fermentacija: 50 minuta u komori, 33°C, 75%RV

Temperatura pečenja: 240→230°C, i dodatak pare

Vreme pečenja: oko 40 min

Uputstvo za rad: Podeljene testane komade izvirkati i staviti u pobrašnjene okrugle korpice sa šlusom na gore. Na pola fermentacije okrenuti hlebove na potezne aparate i fermentisati do kraja fermentacije. Pre ubacivanja u peć narezati hlebove i peći uz dodatak pare

Posip:

Napomena: