

BESKVASNI HIT



UPUTSTVO ZA RAD

HLEB BEZ KVASCA

	masa/%	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 550)	100,0	10,000
BESKVASNI HIT (Ireks)	10,0	1,000
MARGARIN	3,0	0,300
ŠEĆER	2,0	0,200
SO	1,8	0,180
LED ili hladna voda	25,0	2,500
VODA hladna, oko*	35,0	3,500
MASA TESTA		17,680

Vreme zamesa:	6 + 6 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	max 16°C
Deljenje u komade:	0,550 kg testa
Intermedijarno odmaranje:	1-2 min
Završna fermentacija:	oko 100 min
Temperatura pečenja:	210 °C -> 230°C
Vreme pečenja:	27-30 minuta

***Napomena:** Paru u peći dodavati u tri navrata sa razmakom od 2 minuta.

IREKS d.o.o.
 Beogradska 132 B
 11224 Vrčin, Grocka
 SRBIJA
 Tel.: +381 11 80 53 770
 +381 11 80 53 771
 +381 11 80 53 772
 Fax: +381 11 80 53 773
 ireks@ireks.co.rs
 www.ireks.co.rs

IREKS