

SOFT BASE

Hamburger pecivo (pakovano)

Pšenično brašno	8,0 kg
SOFT BASE	2,0 kg
Kvasac	0,5 kg
Šećer	0,3 kg
So	0,18 kg
Invertni šećer sa medom	0,4 kg
Palmina mast	0,3 kg
Voda	4,0 lit
<hr/> Ukupno	<hr/> 15,68 kg

Vreme zamesa:	5+8 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	30 ° C
Fermentacija u masi:	10 min
Odvaga testa:	0,07 kg testa za hamburger pecivo i 0,05 kg panini pecivo
Međufermentacija:	10 min
Oblikovanje:	Mašinsko oblikovanje u panini ili hamburger peciva,
Završna ferentacija:	70 minuta u komori, 33°C, 80%RV
Temperatura pečenja:	220→200°C, mali dodatak pare
Vreme pečenja:	oko 8 min
Uputstvo za rad:	
Posip:	
Napomena:	