

# JASKO FIT

RECEPTI



	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno	80,0	8,000
<b>JASKO FIT</b>	<b>20,0</b>	<b>2,000</b>
So	2,0	0,200
Kvasac	2,5	0,250
Voda, oko*	60,0	6,000
<b>Masa testa</b>		<b>16,450</b>

## OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA:

<b>Vreme zamesa:</b>	3 + 6 min (spiralna mesilica)
<b>Temperatura testa:</b>	28°C
<b>Odmaranje testa:</b>	20 min
<b>Deljenje u komade:</b>	0,600 kg testa za 0,500 kg hleba
<b>Oblikovanje:</b>	duguljasti oblik vekne, posip po želji
<b>Završna fermentacija:</b>	oko 50 - 60 min
<b>Temperatura pečenja:</b>	230 °C, spustiti na 210 °C
<b>Vreme pečenja:</b>	oko 27 minuta

**\*Napomena:** U zavisnosti od tipa i kvaliteta pšeničnog brašna obratiti pažnju na količinu dodane vode u zames. Zbog soli koja nije u koncentratu postoji lagana mogućnost kreiranja neke druge, vlastite recepture za koju smatrate da je prihvatljivija za Vaše tržište.

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.rs

  
**IREKS**

## RECEPTURA – kvasno-lisnato

	%	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO	80,0	8,000
<b>JASKO FIT</b>	<b>20,0</b>	<b>2,000</b>
KVASAC	2,0	0,200
MARGARIN	2,0	0,200
SO	2,0	0,200
<u>VODA oko</u>	<u>50,0</u>	<u>5,000</u>
MASA TESTA:		15,600

### OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA

**Vreme zamesa:** 3 + 4 min, spiralna ,mesilica

**Temperatura testa:** oko 27 - 28°C

**Odmaranje testa:** oko 10 minuta

**Laminiranje:** 25% margarina na masu testa. Preklapanje 3x 3. Nakon treće trojke rastanjiti testo na 3 mm i rezati željene oblike.

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**