



# Zeelandia



## Fiesta Pita

Receptura za izradu jedinstvene Fiesta kukuruzne pite (33 kore)

| Sirovine                     | Masa    | %       |
|------------------------------|---------|---------|
| Brašno T500                  | 1,5 kg  | 50 %    |
| <b>FIESTA CORN</b>           | 1,5 kg  | 50 %    |
| <b>Ukupno brašno+ smeša:</b> |         |         |
|                              | 3,0 kg  | 100 %   |
| Kvasac                       | 0,05 kg | 1,5-2 % |
| Voda (hladna)                | ±1,8 kg | ±62 %   |
| <b>Masa testa: ± 4,85 kg</b> |         |         |

### Tehnološki postupak

#### Zames

- 3 minuta na niskoj + 10 minuta na visokoj brzini u spiralnoj mesilici.  
Temperatura testa: 26 °C

#### Deljenje

- Na delove od 150 gr, koje potom zaokrugliti

#### Intermedijarna fermentacija

- Odmoriti nauljene loptice od testa 15 min

#### Razvlačenje kore

- Razviti testo u kore pravougaonog oblika, debljine kore za burek

#### Filovanje

- Nafilovati **Filom od šampinjona, Filom spanać & brokoli, Pizza filom** ili drugim filom po želji i uviti kore

#### Dekoracija

- **DECORATION CORN**

#### Završna fermentacija

- 30 minuta

Zeelandia d.o.o. Kneza Mihaila 1-3 ☐ Beograd

Sirovine i tehnološka rešenja za Pekarstvo & Poslastičarstvo

T: 011 263 7861 ☐ F: 011 262 4481 ☐ e-mail: frontdesk@zeelandia.rs ☐

www.zeelandia.rs



# Zeelandia

**Pečenje**

→ Peći na  
°C, 10-12 minuta

220°C - 230

---

Zeelandia d.o.o. Kneza Mihaila 1-3 ☐ Beograd

Sirovine i tehnološka rešenja za Pekarstvo & Poslastičarstvo

T: 011 263 7861 ☐ F: 011 262 4481 ☐ e-mail: [frontdesk@zeelandia.rs](mailto:frontdesk@zeelandia.rs) ☐

[www.zeelandia.rs](http://www.zeelandia.rs)