

KROFNA MIX 15

KROFNE

RECEPTURA 1 :	%
Pšenično brašno T 500	100,0
KROFNA MIX 15	15,0
Kvasac	7,0
Ulje	6,0
Voda (oko)	52,0

TEHNOLOŠKI POSTUPAK:

Vreme zamesa:	4+10 min
Temperatura zamesa:	27° C
Odmaranje u masi:	-
Deljenje testa:	po želji
Završna fermentacija:	oko 45-50 min
Temperatura prženja:	175° C
Vreme pečenja:	2+3+1 (2,5+2,5+1,5)
Napomena:	10 minuta pred kraj fermentacije ostaviti krofne van komore da se prosuše i površina uhvati koru.

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

Receptura sa 10 % **KROFNA MIX 15**

RECEPTURA:	%
Pšenično brašno T 500	90,0
KROFNA MIX 15	10,0
Kvasac	5,0
Ulje	6,0
Voda (oko)	45-48,0

TEHNOLOŠKI POSTUPAK:

Vreme zamesa:	4+10 min
Temperatura zamesa:	27 ° C
Odmaranje u masi:	-
Deljenje testa:	po želji
Završna fermentacija:	oko 45-50 min
Temperatura prženja:	175 ° C
Vreme pečenja:	2+3+1 (2,5+2,5+1,5)
Napomena:	10 minuta pred kraj fermentacije ostaviti krofne van komore da se prosuše i površina uhvati koru.

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