



Victor mix

SMEŠA ZA IZRADU NUTRITIVNO BOGATIJIH PROIZVODA

Viktor je pravi pobednik. Hlebni AS sa odličnim ukusom i dragocanim hranljivim materijama. Trijumfuje sa 60% sadržaja zrna i pahuljica, uz dodatak čia semenki i gođi bobica, tako da može biti označen kao superhrana koja je posebno korisna za naše zdravlje i dobrobit. Odlično se slaže sa ZLATNIM posipom koji će osvojiti nepce i najzahtevnijih gurmana.

Prednosti ovog miksa:

- Kratko vreme potrebno za pripremu hleba (oko 1 h od mešenja do vađenja iz peći)
- Visok sadržaj semena, što utiče i na ukus i na izgled hleba
- Visok kvalitet sastojaka, uključujući superhranu (čia semenke i gođi bobice)
- Mogućnost oblikovanja različitih formi (štapić, rolnica, baget, vekna)
- Clean label (bez emulgatora, regulatora kiselosti, zgušnjivača)



zlatni posip

Posip sa semenom crnog kima, lanenim i suncokretovim semenom, susamom, grizom od belog luka.

Daje hlebu izvanredan ukus.

Victor mix

THERE IS ONLY ONE WINNER



Victor classic

VIKTOR mix	1000g	Temperatura testa: 26°C -27°C
Pšenično brašno T-500	1000g	· Inicijalna fermentacija: 20min.
Kvasac	40g	· Težina: 80 – 350g
Voda	1150g	· Oblikujte testene komade po želji, navlažite ih vodom i dekorišite ZLATNIM posipom
Način pripreme:		· Finalna fermentacija: oko 20 min.
Mesiti testo dok ne postane glatko, dodavanjem oko 60% vode na početku mešenja. Ostatak vode dodajte postepeno tokom mešenja.		· Temperatura pečenja: 240°C - 220°C (na početku pečenja pustiti paru)
Vreme mešenja: 5 + 7 min.		· Vreme pečenja: oko 15 min.



Victor baguette

VIKTOR mix	1000g	· Temperatura testa: 24°C -25°C
Planinski mix	125g	· Inicijalna fermentacija: 30min.
Pšenično brašno T-500	1500g	· Težina: baget 400g (raseći pre pečenja)
Kvasac	100g	· Finalna fermentacija: oko 30 - 40 min.
Voda	oko 1500-1550g	· Temperatura pečenja: 240°C - 220°C (para)
Način pripreme:		· Vreme pečenja: oko 25 - 30 min.
· Vreme mešenja: 4 + 7 min.		



Victor rye

VIKTOR mix	1000g	· Temperatura testa: 26°C -28°C
Raženo brašno	1000g	· Inicijalna fermentacija: 30min.
Raženo kiselo testo	40g	· Težina: 500g + ZLATNI posip
Kvasac	15g	· Finalna fermentacija: oko 60 min.
Voda (topla)	oko 1400g	· Temperatura pečenja: 240°C - 210°C (para)
Način pripreme:		· Vreme pečenja: oko 50 min.
· Vreme mešenja: 3 + 3 min.		

