

koristeći IREKS KULMBACHER

Pšenično brašno	7.500 kg
IREKS KULMBACHER	2.500 kg
Margarin	0.300 kg
Kvasac	0.250 kg
Voda	5.000 l
Ukupna masa	15.550 kg

Vreme zamesa: 4+4 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 24-25 °C

Fermentacija u masi: 10 min

Odvaga testa:

Međufermentacija: min

Oblikovanje:

Završna fermentacija: 30-40 min

Temperatura pečenja: 210 °C

Vreme pečenja: 12-15 min

Uputstvo za rad: **Laminiranje:** 25 % margarina na testo. Preklapanje 3 x 3. **Postupak:** Razvući testo na 3–3,5mm. Seći kao kroasane ili neki drugi oblik. Mogući su puž sa Mella orah nadevom ili rolnica sa dva nadeva filovano kao Pain au chocolat. Za puter kifle seći komade sa dužom osnovom a manjom visinom (h) da bi dobili dužu kiflu.



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER
SOPRO DOO, Subotica, Somborski put 23

Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Radno vreme:

Ponedjeljak-petak: 8–16h
Subota: 8–13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35