

DOMAĆI HLEB (fermentisan u korpicama)

RECEPTI



koristeći smešu **JASKO ZIM**

STANDARDNA RECEPTURA:

	%	masa/kg
BRAŠNO T-500	100,0	10,000
JASKO ZIM	2,0	0,200
SO	2,0	0,200
KVASAC	2,0	0,200
TEKUĆE PŠENIČNO KISELO TESTO	1,0	0,100
VODA (hladna)	70-75	7,000
UKUPNA MASA TESTA		17,700

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Temperatura testa:	26–27 °C
Vreme mešanja:	spiralna mesilica 3 + 7 min.
Odmaranje u masi:	oko 30 min. (s jednim premesom)
Završna fermentacija:	oko 40 - 50 min.
Temperatura pečenja	oko 230 – 240 °C → spustiti na 210 °C
Vreme pečenja (1 kg):	oko 40 min.



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:

Ponedeljak-petak: 8–16h
Subota: 8–13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35