

koristeći PASTA ACIDA

Pšenično brašno	10.000 kg
PASTA ACIDA	0.400 kg
So	0.220 kg
Kvasac	0.250 kg
Voda	7.000 l
Ukupna masa	17.870 kg

Vreme zamesa:	4+10 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	27-28 °C
Fermentacija u masi:	30-40 min.
Odvaga testa:	0.600 kg
Međufermentacija:	10 min
Oblikovanje:	vekna iz korpice
Završna fermentacija:	40-45 min.
Temperatura pečenja:	230 → 210°C
Vreme pečenja:	oko 30 min. uz dodatak pare
Uputstvo za rad:	
Posip:	
Napomena:	

Za proizvode pripremljene sa pasta acidom karakterističan je pun, aromatičan ukus, lep izgled, dobar volumen, dugotrajna svežina, hrskava kora.



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