

koristeći JASKO SMEŠU

STANDARDNA RECEPTURA	HLEB	
	%	masa/kg
JASKO SMEŠA	30	3,00
BRAŠNO	70	7,00
VODA	60	6,00
KVASAC	2,5	0,25
MASNOĆA	-	-
SO	1,0	0,10
MASA TESTA		16,35

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Temperatura testa: 28-30 °C

Vreme mešanja: Spiralna mesilica 4+3 min.
DK mesilica 8-10 min.

Odmaranje u masi: oko 20 min.

Završna fermentacija: oko 60min.

Vreme pečenja: 30 min. (0,60 kg)

Temperatura pečenja 230 → 210 °C

Napomena: Ukoliko se hleb peče u kalupima završna fermentacija se produžava za oko 10 min. a pečenje za 3–5 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