

sa KLOSTER SONNE

	HLEB	
	%	masa/kg
KLOSTER SONNE (pastirski mix)	30,0	3,00
PŠENIČNO BRAŠNO T-850	70,0	7,00
KVASAC		
VODA cca.	2,5	0,25
SO	69,0	6,90
MASA TESTA		17,15

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Vreme mešanja:	Spiralna mesilica 4+3 min. DK mesilica 8–10 min.
Temperatura testa:	27–29 °C
Odmaranje u masi:	oko 25 min.
Obrada testa:	Deljenje po 0,60 kg. Oblikovanje okruglo, odnosno malo izduženo i uvaljati u KLOSTER-SONNE ili raženo brašno.
Završna fermentacija:	oko 45 - 50 min.
Za hleb:	Kod 3/4 fermentacije višestruko narezati površinu.
Temperatura pečenja:	230→210 °C sa puno pare
Vreme pečenja:	oko 40–45 min.

Da bi se dobila dobra kora, preporučuje se poslednjih 15 min. otvoriti vrata ventilacije pećnice.



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