

## koristeći Kopriva-mix 40

Pšenično brašno tip 550	6.000 kg
<b>KOPRIVA-MIX 40</b>	<b>4.000 kg</b>
Kvasac	0.250 kg
So (pred kraj mešanja)	0.200 kg
Voda	6.000 lit
<hr/> Masa testa	<hr/> 16.350 kg

Vreme zamesa:	2+12. spiralna mesilica
Temperatura testa:	do 26 °C
Odmaranje u masi:	90 minuta
Deljenje u komade:	0.500 kg hleb u korpicama 0.380kg baguette i ciabatte
Međufermentacija:	15 min
Završ. fermentacija:	20 min. narezivanje hleba i baguetta pre ubacivanja u peć
Temperatura pečenja:	240-210° C. umereni dodatak pare
Vreme pečenja:	24 minuta za baguette i ciabatta 30 minuta za hleb u korpicama



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