

HLEB SA SEMENKAMA I ZRNEVLJEM

RECEPTI


IREKS

koristeći JASKO VITAL

JASKO VITAL	5.000 kg
Ražano brašno (tip 1250)	5.000 kg
Kvasac	0.180 kg
Voda	6.300 l
Ukupna masa	16.480 kg

Vreme zamesa: 10+4 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 29-30 °C

Fermentacija u masi: 30min

Odvaga testa: 0.600 kg

Međufermentacija:

Oblikovanje: Mokrim rukama deliti testo i oblikovati loptu koju zatim uvaljamo u posip. Testani komad stavimo u papirni kalup i lagano pritisnemo da se poravna površina

Završna fermentacija: 60 min

Temperatura pečenja: 230 → 200 °C

Vreme pečenja: 60 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:

Ponedjeljak-petak: 8-16h
Subota: 8-13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35