

sa KOPRIVA-MIX

Pšenično brašno	6.000 kg
KOPRIVA MIX	4.000 kg
Margarin	0.300 kg
Kvasac	0.250 kg
So	0.200 kg
Voda	5.300 l
Ukupna masa	16.150 kg

Vreme zamesa:	4+6 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	27-28° C
Fermentacija u masi:	10 min
Odvaga testa:	0.030kg
Međufermentacija:	-min
Oblikovanje:	kratki đevrek, kifla i zemička
Završna fermentacija:	30-45 min
Temperatura pečenja:	220 °C, opadajuća sa malo pare
Vreme pečenja:	zavisno od veličine i oblika testanog komada
Uputstvo za rad:	
Posip:	po želji (mešani ili uvaljati u smešu)
Napomena:	



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