

sa KOPRIVA-MIX 40

Pšenično brašno tip 550	7.000 kg
KOPRIVA-MIX 40 CL	3.000 kg
Kvasac	0.250 kg
So	0.200 kg
Voda	5.000 lit
Masa testa	15.910 kg

Vreme zamesa: 4+3, spiralna mesilica

Temperatura testa: oko 28 °C

Odmaranje u masi: 10-15 minuta

Postupak: Uklapanje 25% margarina na masu testa. preklapanje 3+3+3+3. odmaranje 15 minuta nakon svakog preklapanja. Istanjivanje tijesta na 1 mm ako se rade koktel rolnice sa sirom i maslinkama. Ukoliko se rade kroasani ili rolnice odnosno ako je završno tanjenje testa manje od 5 mm onda raditi 3 trojke.

Završ. fermentacija: 40 min

Temperatura pečenja: 220-210° C. dodatak pare

Vreme pečenja: oko 12 minuta

Napomena: lisnato pecivo može se raditi po istoj recepturi samo da se izostavi kvasac iz zamesa I da se margarin za preklapanje dozira kao za obično lisnato testo.

kifle se mogu raditi po istoj recepturi ali samo malo korigovati količinu vode i šećera u zamesu
 Vreme pečenja: zavisno od veličine i oblika testanog komada



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