

KUKURUZNA FOKAĆA (FOCACCIA)

RECEPTI


IREKS

koristeći KUKURUZ MIX 35, PASTA ACIDA

Brašno T 500	10.000 kg
KUKURUZ MIX 35	2.000 kg
PASTA ACIDA	0.500 kg
So	0.200 kg
Ulje	0.600 kg
Kvasac	0.150 kg
Voda	8.400 kg
Ukupna masa	21.850 kg

Vreme mešenja: 4+10

Temperatura testa: 27 °c

Fermentacija u masi: 30 min

Odvaga testa: 1500 g za pleh od 60x40.

Završna fermentacija: 50 minuta

Temperatura pečenja: 230 °C

Vreme pečenja: 20 min

Uputstvo za rad: Ručno utiskivanje emulzije (maslinovo ulje, voda, so 70:30:4). Stavljanje nadeva po 150g svežeg paradajza , paprike, maslinke i crnog luka.

Posip:

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