

koristeći MALZVITAL i PASTA ACIDA

Pšenično brašno	7.500 kg
MALZVITAL	2.500 kg
PASTA ACIDA	0.300 kg
Ulje	0.200 kg
So	0.100 kg
Kvasac	0.200 kg
Voda	6.700 lit
Ukupna masa	17.500 kg

Vreme zamesa:	9+6 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	24-26 °C
Fermentacija u masi:	30 min
Odvaga testa:	0.600-1.200 kg
Međufermentacija:	10 min
Oblikovanje:	
Završna fermentacija:	45 min
Temperatura pečenja:	240 → 190 °C
Vreme pečenja:	30-60 min
Uputstvo za rad:	Za kalupski hleb vekne uroniti u mešani posip i staviti u kalup

Posip:

Napomena: Deo pšeničnog brašna i vode možete zameniti sa predtesto, npr. 3kg predtesta (1,5kg brašna + 1,5kg vode i 30g kvasca)



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