

koristeći smešu Chia Pep's

Pšenično brašno	7.000 kg
CHIA PEP S	3.000 kg
Margarin	0.300 kg
Šećer	0.300 kg
Kvasac	0.250 kg
So	0.100 kg
Voda	5.500 l
Ukupna masa	16.650 kg

Vreme zamesa:	2+6 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	24-25° C
Fermentacija u masi:	10 min
Odvaga testa:	0.030 kg
Međufermentacija:	10-15 min
Oblikovanje:	po želji
Završna fermentacija:	30-45 min
Temperatura pečenja:	235° C, opadajuća sa malo pare
Vreme pečenja:	9-12 min
Uputstvo za rad:	.
Posip:	deo peciva rađen spajsi posipom



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:

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

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35