

sa PREMIUM MALZ

Parena masa:

Durum pšenična krupica	1.000 kg
Voda kipuća	4.000 l
Ukupna masa	5.000 kg

Uputstvo za rad: Vodu proključati i pomešati sa durum pšeničnom krupicom i ostaviti preko noći na hladnom mestu

Testo:

Pšenično brašno	9.000 kg
Parena masa	5.000 kg
PREMIUM MALZ	1.500 kg
JASKO FROST	0.300 kg
Biljno ulje	0.100 kg
So	0.200 kg
Kvasac	0.300 kg
Voda	3.500 l
Ukupna masa	19.900 kg

Vreme zamesa: 4+6 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: oko 26 ° C

Fermentacija u masi: 10 min

Odvaga testa: 0.090 kg

Međufermentacija: 5-10 min

Oblikovanje: po želji

Završna fermentacija: 60 min

Temperatura pečenja: 240 ° C uz dodatak pare

Vreme pečenja: 20-22 min

Uputstvo za rad:



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 Claudio 065/ 510 34 35