

## SMEŠA PREMIUM MALZ

Ražano brašno	7.000 kg
Pšenično brašno	3.000 kg
<b>PREMIUM MALZ</b>	<b>1.500 kg</b>
<b>NATURAL</b>	<b>0.400 kg</b>
<b>PANIFARIN</b>	<b>0.150 kg</b>
So	0.200 kg
Kvasac	0.200 kg
Voda	7.500 l
<hr/> Ukupna masa	<hr/> 22.450 kg

Vreme zamesa:	6+1 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	oko 28 °C
Fermentacija u masi:	30-40 min
Odvaga testa:	1.600 kg
Međufermentacija:	0 min
Oblikovanje:	okruglo
Završna fermentacija:	50 min (25 min na temperaturi prostora i oko 30 min u komori)
Temperatura pečenja:	260 °C uz dodatak pare pa spustiti temperaturu
Vreme pečenja:	80 min
Uputstvo za rad:	testane komade utisnuti u ražano brašno i staviti na potezne aparate



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