

HAMBURGER PECIVO (PAKOVANO)

Receptura 5

Pšenično brašno	8,0 kg
SOFT BASE	2,0 kg
Kvasac	0,5 kg
Šećer	0,3 kg
So	0,18 kg
Invertni šećer sa medom	0,4 kg
Palmina mast	0,3 kg
Voda	4,0 lit
Ukupno	15,68 kg

Vreme zamesa:	5+8 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	30 ° C
Fermentacija u masi:	10 min
Odvaga testa:	0,07 kg testa za hamburger pecivo i 0,05 kg panini pecivo
Međufermentacija:	10 min
Oblikovanje:	mašinsko oblikovanje u panini ili hamburger peciva
Završna fermentacija:	70 minuta u komori, 33°C, 80%RV
Temperatura pečenja:	220 – 200°C, mali dodatak pare
Vreme pečenja:	oko 8 min



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