

## koristeći KUKURUZ MIX 35, FORMAT SOFTY, ANTISCHIM

Pšenično brašno	7.000 kg
<b>KUKURUZ MIX 35</b>	3.000 kg
<b>FORMAT SOFTY</b>	0.100 kg
Ulje	0.300 kg
Šećer	0.300 kg
<b>ANTISCHIM</b>	0.030 kg
So	0.018 kg
Kvasac	0.400 kg
Voda oko	5.200 l
<hr/> Ukupna masa	<hr/> 16.348 kg

Vreme zamesa: 3 + 8 min

Temperatura testa: 26 – 28 °C

Odvaga testa: 0,58 kg

Oblikovanja: kalup za tost

Završna fermentacija: oko 45-50 min

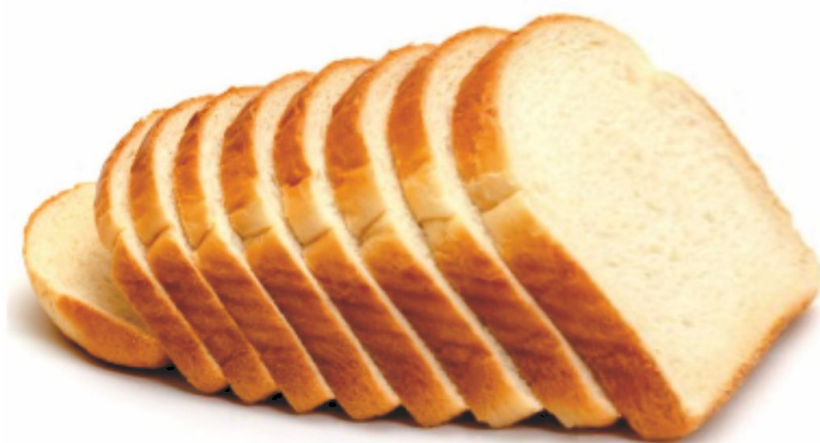
Temperatura pečenja: 240 °C

Vreme pečenja: oko 30 min

Uputstvo za rad:

Posip:

Napomena:



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