



Koristeći LIEVITO MADRE PANE

Bubreno seme:

Seme bundeve	1,000 kg
Voda(30°C)	0,600 l
Ukupna masa	1,600 kg

Vreme bubrenja: oko 1 sat

Testo:

Bubreno seme	1,600 kg
Pšenično brašno tip 500	8,500 kg
Raženo brašno tip1150	0,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Kurkuma u prahu	0,040 kg
So	0,220 kg
Kvasac	0,200 kg
Voda oko	6,500 l
Kockice bundeve, zamrznute*	2,000 kg
Ukupna masa	20,560 kg

Vreme zamesa: 5 + 6 min, spiralni mikser

* Zamrznute kockice bundeve pre korišćenja odmrznuti.

Temperatura testa:	26 –28°C
Fermentacija u masi:	oko 30 min
Odvaga testa:	0,620 kg
Međufermentacija:	oko 5 min
Oblikovanje:	formirati dugačku veknu
Posip:	Pomešati griz od durum pšenice i pšenično brašno (1:1)
Završna fermentacija:	40 – 45 min
Temperatura pečenja:	240 °C, opadajuća, sa parom
Vreme pečenja:	45 – 50 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

Referenti prodaje:

Keri Šandor 064/ 640 34 30
Kiš Klaudio 065/ 510 34 35
Vereš Patricia 065/ 310 34 36

Radno vreme:

Ponedeljak-petak: 8–16h
Subota: 8–13h
Nedeljom ne radimo.