

koristeći KUKURUZ MIX 35 i PASTA ACIDA

Pšenično brašno	7.500 kg
KUKURUZ MIX 35	2.500 kg
PASTA ACIDA	0.500 kg
So	0.060 kg
Ulje	0.200 kg
Kvasac	0.250 kg
Voda oko	6.500 kg
Ukupna masa	17.510 kg

Vreme zamesa:	5+10 min
Temperatura testa:	24-26 °C
Fermentacija u masi:	90 minuta u nauljenoj posudi (nakon 45 minuta preklopiti testo)
Odvaga testa:	0.4 kg ciabatta, 0.2 kg ciabattina
Oblikovanje testa:	Testo obilno posipati brašnom, izrezati špahtlom u četvrtasti oblik, i pre stavljanja na plehove ili šis lagano izdužiti
Završna fermentacija:	30 – 40 minuta. Ne mora biti u komori
Temperatura pečenja:	240 °C – spustiti na 210 °C
Vreme pečenja:	oko 30 min uz dodatak pare. Zadnjih 10 min pečenja otvoriti vrata peći i ventilaciju.

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 Klaudio 065/ 510 34 35