

## koristeći RUSTICO i NATURIN

	%	masa kg
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 500)	100,0	4,000
<b>RUSTICO</b>	<b>4,00</b>	<b>0,160</b>
KVASAC	1,80	0,080
SO	2,10	0,078
<b>NATURIN</b>	<b>0,25</b>	<b>0,010</b>
VODA oko	68,0	2,750

## OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vreme zamjesa:	6+6 min, spiralna mjesilica
Temperatura testa:	28 °C
Odmaranje testa:	40 min.
Deljenje u komade:	0,500 kg za hleb, 0,300 g za baget
Odmaranje testa:	10 min.
Oblikovanje:	duguljasti oblik (ručna obrada/oblikovanje)
Završna fermentacija:	oko 40 min.
Temperatura pečenja:	240°C, padajuća na 200 °C
Vreme pečenja:	oko 25 min, zadnjih 10 min uz otvoren cug ventilacije



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