

koristeći PASTIRSKI MIX i PASTA ACIDA

Pšenično brašno	8.000 kg
PASTIRSKI MIX- KLOSTER SONNE	2.000 kg
PASTA ACIDA	0.300 kg
So	0.060 kg
Kvasac	0.250 kg
Voda	7.000 lit
Ukupna masa	17.710 kg

Vreme zamesa: 5+8 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 26-27 °C

Fermentacija u masi: 30 min

Odvaga testa: 0.580 kg

Oblikovanje: vekna, cipovka

Završna fermentacija: 45 min.

Temperatura pečenja: 240 → 220°C sa švelom

Vreme pečenja: 25 min

Uputstvo za rad: Oblikovane komade testa postaviti na šis aparat. 10 min. pre pečenja testane komade okrenuti da šlus bude okrenut na gore i tako ubaciti u peć.

Napomena: Smeša Pastirski mix je na bazi raženog i krompirovog brašna koji mu daju dobru svežinu, a prisustvo začina karakterističan ukus i miris.



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