

koristeći SUVITA

STANDARDNA RECEPTURA

	SUVITA HLEB	
	%	masa/kg
SUVITA	25	2,500
BRAŠNO T-850	75	7,500
KVASAC	2,5	0,250
SO	2	0,200
VODA	oko 57	5,700
MASA TESTA		16,150

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Temperatura testa:	oko 28 - 30 ° C
Vreme mešanja:	Spiralna mesilica 4 + 4 min. DK mesilica 8–10 min.
Odmaranje u masi:	oko 30 min.
Završna fermentacija:	oko 45–50 min.
Vreme pečenja hleba:	za 0,500 kg oko 30 min.
Temperatura pečenja:	240 → 220 °C

Pre završene fermentacije komadi testa se mogu ukrasiti semenkama suncokreta.



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:

Ponedeljak-petak: 8–16h
Subota: 8–13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35