

koristeći KÖNIG LUDWIG-BROT

Testo:

KÖNIG LUDWIG-BROT	5.000 kg
Raženo brašno tip 1150	3.000 kg
Heljdino brašno	2.000 kg
NATURAL	0.050 kg
Kvasac	0.200 kg
Voda	oko 7.500 lit
Ukupna masa	17.750 kg

Vreme zamesa: 8 + 2 minuta (spiralni mikser)

Temperatura testa: 27–28 °C (27.7 °C)

Fermentacija u masi: 20–30 minuta

Odvaga testa: 0.250 za aluminijumski kalup
0.420 kg za papirni kalup

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi deliti testo i oblikovati okruglo ili valjkasto. Testo oblikovati i staviti u kalup. Nakon dobre fermentacije snažno ispeći uz dodavanje pare koju nakon 2 min. ispustimo

Temperatura pečenja: 220 → 205 °C opadajuća

Vreme pečenja: komad od 250 g testa je pečen 19 min.
komad od 420 g testa je pečen 27 min.

Napomena: U testo je moguće dodavati semenke uljarica i ovsene pahuljice i slično. Moguće su i kombinacije sa drugim vrstama brašna (integralno, pšenično, ovseno itd.).



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