

koristeći smešu KÖNIG LUDVIG

| | |
|--------------------------|----------------|
| KÖNIG LUDWIG-BROT | 5,0 kg |
| Ražano brašno | 3,0 kg |
| Heljdino brašno | 2,0 kg |
| NATURAL | 0,05 kg |
| Mešane semenke uljarica | 1,0 kg |
| Kvasac | 0,18 kg |
| Voda | 7,5 l |
| <hr/> | |
| Ukupno | 15,68 kg |

Vreme zamesa: 8+2 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 27-28° C

Fermentacija u masi: 20-30 min

Odvaga testa: 0,07 kg testa za pecivo u kalupu za muffine

Međufermentacija: –

Oblikovanje: ručno

Završna ferentacija: 20-30 minuta u komori, 33°C, 80%RV

Temperatura pečenja: 220 – 200°C, mali dodatak pare

Vreme pečenja: oko 12-15 min

Uputstvo za rad:

Posip: Isti posip kao i one semenke koje se stavljaju u zames



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