

sa JASKO SMEŠOM

	PECIVO(1)		PECIVO(2)	
	%	masa/kg	%	masa/kg
JASKO SMEŠA	50	5,00	30	3,00
BRAŠNO	50	5,00	70	7,00
VODA	55	5,50	55	5,50
KVASAC	3	0,30	3	0,30
MASNOĆA	2	0,20	2	0,20
SO		–	0,4	0,04
MASA TESTA		16,00		16,04

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Temp. testa: 26-28 °C **26-28 °C**

Vreme mešanja:

- Spiralna mesilica 3+4 min. **3+4 min.**
- DK mesilica 8-10 min. **8-10 min.**

Odmaranje u masioko 15 min. **oko 15 min**

Završna fermentacija:oko 40-50min.**oko 40-45min.**

Pečenje:

- Vreme pečenja 12 min.
- Temperatura pečenja 250→ 220 °C



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