

sa KROFNA MIX 15

Pšenično brašno T 500	8.700 kg
KROFNA MIX 15	1.300 kg
Šećer	1.000 kg
Margarin/Palmina mast	1.000 kg
Kandirano ili suvo voće	1.500 kg
Kvasac	0.500 kg
Voda (oko)	3.200 - 3.500 kg
Ukupno	19.200 kg

Vreme zamesa:	4+6 min
Temperatura zamesa:	27 °C
Odmaranje u masi:	15 min
Deljenje testa:	0.070 kg ili 0.250kg u papirnom kalupu za Panetone
Međufermentacija:	15 min
Oblikovanje:	Pletenice, milihrot, lable
Završna fermentacija:	oko 45-50 min
Temperatura prženja:	210 °C
Vreme pečenja:	8 min



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