

sa KROFNA MIX 15

Pšenično brašno T 500	9.000 kg
KROFNA MIX 15	1.000 kg
Kvasac	0.500 kg
Ulje	0.600 kg
Voda (oko)	4.500 - 4.800 kg
Ukupno	15.600 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK:

Vreme zamesa: 4+4 min

Temperatura zamesa: 27 ° C

Odmaranje u masi: -

Deljenje testa: po želji

Završna fermentacija: oko 45-50 min

Temperatura prženja: 175 ° C

Vreme pečenja: 2+3+1 (2.5+2.5+1.5)

Napomena: 10 minuta pred kraj fermentacije ostaviti krofne van komore da se prosuše i površina uhvati koru.



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