

koristeći KUKURUZ MIX 35

Pšenično brašno Tip 500	6.500 kg
KUKURUZ MIX 35	3.500 kg
Kvasac	0.300 kg
Voda oko	6.000 kg
Ukupna masa	16.300 kg

Vreme zamesa: 3+5 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 26-27 °C

Fermentacija u masi: 20-30 min

Odvaga testa:

Međufermentacija: 15 min.

Oblikovanje: vekna, okruglo ili trougao

Završna fermentacija: 55-60min.

Temperatura pečenja: 230 → 200 °C

Vreme pečenja: 20-25min

Uputstvo za rad:

Posip:

Napomena:



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