

koristeći SUVITU

Pšenično brašno	8.000 kg
SUVITA	2.000 kg
Šećer	0.800 kg
Margarin	0.300 kg
So	0.200 kg
Kvasac	0.250 kg
Voda	4.500 l
<hr/> Ukupna masa	<hr/> 16.050 kg

Vreme zamesa: 3+3 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 28-29 °C

Fermentacija u masi: 20-30 min

Odvaga testa: 0.080kg

Međufermentacija: –

Oblikovanje: Đevrek većeg prečnika

Završna fermentacija: 10 min

Temperatura pečenja: 220 → 200 °C

Vreme pečenja: 15 min

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:

Ponedeljak-petak: 8–16h
Subota: 8–13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35