

## sa HELJDA RUSTIK MIX-om

Pšenično brašno	7.000 kg
<b>HELJDA RUSTIK MIX</b>	<b>3.000 kg</b>
Margarin	0.300 kg
So	0.080 kg
<b>HIT</b>	<b>0.020 kg</b>
Kvasac	0.200 kg
Voda	5.300 lit
Ukupna masa	14.895 kg

Vreme zamesa:	4+3 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	27-28 °C
Fermentacija u masi:	10 min
Odvaga testa:	kg
Međufermentacija:	15min
Oblikovanje:	
Završna fermentacija:	35-45 min
Temperatura pečenja:	220 °C
Vreme pečenja:	45 min
Uputstvo za rad:	25% margarina na testo, preklapanje 3x3.



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