

sa Malz vital-om + tečno pšenično kiselo testo

Pšenično brašno T 500	7.000 kg
MALZVITAL	3.000 kg
TEČNO KISELO TESTO	0.100 kg
So	0.100 kg
Kvasac	0.150 kg
Voda	6.700 l
<hr/> Ukupna masa	<hr/> 17.050 kg

Vreme zamesa: 6+6 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 25 °C

Fermentacija u masi: 30–45 min.

Odvaga testa: 0.580 kg

Završna fermentacija: 40 min za hlebove

Temperatura pečenja: 240 → 210 °C

Vreme pečenja: 35 min

Uputstvo za rad: Testene komade nakon ukupnog odmaranja testa oblikovati laganim preslagivanjem u kratke vekne koje stavljamo sa završetkom prema dole u korpice i pustimo da fermentišu oko 45 minuta



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