

## koristeći KUKURUZ MIX 35

Pšenično Brašno (Tip 550)	6.500 kg
<b>KUKURUZ MIX 35</b>	<b>3.500 kg</b>
Kvasac	0.400 kg
Voda oko	5.500 kg
Ukupna masa	15.900 kg

Vreme zamesa: 3+5 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 26-27 °C

Fermentacija u masi: 20-30 min

Odvaga testa: 0.080-0120 kg

Međufermentacija: 15min

Oblikovanje: kifla

Završna fermentacija: 55-60min

Temperatura pečenja: 230 → 200 °C

Vreme pečenja: 20-25min



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