

sa PREMIJUM MALZ

Predtesto:

Pšenično brašno	1.500 kg
Kvasac	0.030 kg
Voda	1.500 l
Ukupna masa	3.030 kg

Vreme zamesa:	4 min (sporo)
Temperatura testa:	oko 20-22 ° C
Fermentacija u masi:	180 min u prostoriji ili preko noći u frižideru

Testo:

Pšenično brašno	7.500 kg
Predtesto	3.030 kg
PREMIJUM MALZ	1.500 kg
RUSTICO (ili Jasko zim)	0.400 kg
Durum pšenična krupica	1.000 kg
So	0.200 kg
Kvasac	0.250 kg
Voda	6.000 l
Ukupna masa	19.580 kg

Vreme zamesa:	2+6 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	oko 26 ° C
Fermentacija u masi:	30 min
Odvaga testa:	0.350 kg
Međufermentacija:	20 min
Oblikovanje:	baguette
Završna fermentacija:	40 min
Temperatura pečenja:	240 ° C uz dodatak pare
Vreme pečenja:	25-30 min



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