

## sa PREMIJUM MALZ

Ražano brašno	3.000 kg
Pšenično brašno	7.000 kg
<b>PREMIJUM MALZ</b>	<b>1.000 kg</b>
<b>NATURAL</b>	<b>0.100 kg</b>
<b>PANIFARIN</b>	<b>0.200 kg</b>
So	0.200 kg
Kvasac	0.200 kg
Voda	6.500 Lit
<b>Ukupna masa</b>	<b>18.200 kg</b>

Vreme zamesa:	6+1 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	oko 28-29 °C
Fermentacija u masi:	20-30 min
Odvaga testa:	1.150 kg
Međufermentacija:	0 min
Oblikovanje:	okruglo u korpicama
Završna fermentacija:	50 min
Temperatura pečenja:	250 °C uz dodatak pare pa spustiti temperaturu
Vreme pečenja:	55-65 min
Uputstvo za rad:	posle odmaranja testo podeliti na komade, okruglo oblikovati, dobro pobrašiti i ostaviti da fermentiše u korpicama sa šlusom na dole. Na $\frac{3}{4}$ fermentacije prebaciti testo iz korpica na pobrašnjene potezne aparate sa šlusom na gore. Ostaviti da fermentiše još oko 10 min i peći uz postepeno dodavanje pare.



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