

ŠTRUDLE

Receptura 7 - MELLA MAK NADEV, ORAH NADEV

Pšenično brašno	9,0 kg
SOFT BASE	1,0 kg
Kvasac	0,2 kg
Šećer	0,5 kg
So	0,2 kg
Margrin	0,5 kg
Voda	4,5 l
Ukupno	15,9 kg

Vreme zamesa: 3+7 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 28 °C

Fermentacija u masi: -

Odvaga testa: 1,6 kg testa

Međufermentacija:

Oblikovanje: Rastanjeno testo presaviti u širini šake na 4-5 preklopa, namazati filom i nabockati viljuškom preko cele štrudle.

Završna ferentacija: 30 minuta u komori, 33°C, 80%RV

Temperatura pečenja: 210-200°C, mali dodatak pare

Vreme pečenja: oko 25 min

Uputstvo za rad: Mella mak nadev 0.6 kg prethodno potopiti u 0.400 l hladne vode. Po želji se mogu dodati i dve supene kašike termostabilne marmelade. Orah nadev 0.6 kg prethodno potopiti sa 0.400 l hladne vode i 0.100 kg prezle.

Napomena: posle pečenje štrudlu okrenuti naopako da se hladi. Ne seći štrudlu najmanje 2 sata posle pečenja



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