

koristeći smešu **SOFT BASE**

Pšenično brašno Tip 500	8.000 kg
SOFT BASE	2.000 kg
Šećer	0.400 kg
Palmina mast	0.300 kg
Kvasac	0.300 kg
So	0.170 kg
Voda	3.500 l
Ukupna masa	15.170 kg

Vreme zamesa:	5 + 8 min	spiralna mijesilica
Temperatura testa:	28 °C	
Fermentacija u masi :	10 min	
Odvaga testa:	0,100 kg	
Međufermentacija:	10 min	
Oblikovanje:	Laminiranje na 3 mm i formiranje buhtli /rolnica sa kombinacijama fila	
Završna fermentacija:	60 minuta u komori, 35°C, 80%RV,	
Temperatura pečenja	220–200°C, mali dodatak pare	
Vreme pečenja:	10 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