

UPUTSTVO ZA RAD:

	masa / %	masa / kg
Pšenično brašnoT ip 550	90.000 %	9.000 kg
SOFT BASE	10.000 %	1.000 kg
Kvasac	5.000 %	0.500 kg
Šećer	5.000 %	0.500 kg
So	1.800 %	0.180 kg
Margarin	5.000 %	0.500 kg
Voda	oko 45.000 %	4.500 l
Ukupno		16.180 kg

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vreme zamesa:	5 + 5 min spiralna mesilica
Temperatura testa:	28 °C
Odmaranje testa:	10 min
Deljenje:	0,140 kg i 0,175 kg
Intermedijalna fermentacija:	10 min
Oblikovanje:	Mašinsko oblikovanje
Završna fermentacija:	60 minuta u komori, 33°C, 75%RV,
Temperatura pečenja:	240 → 200°C, mali dodatak pare
Vreme pečenja:	oko 12 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