

Krafne s BERLINER-MIX 20



Pšenično bijelo brašno tip 550	8,000 kg
BERLINER-MIX 20	2,000 kg
Kvasac	0,600 kg
Ulje biljno	0,600 kg
Voda, oko	4,200 l
Ukupno	15,400 kg

Vrijeme zamjesa: 3 + 9 min, spiralna mijesilica

Temperatura tijesta: 27 °C

Odmaranje tijesta: nema

Odvaga za prešu: 1,200 – 1,800 kg

Odmaranje: 10 min, u tjestenim kuglama

Dijeljenje: 0,040 – 0,060 kg

Intermedijalna fermentacija: nema

Završna fermentacija: 60 – 70 min

Temperatura ulja
za pečenje: 175 – 180 °C

Vrijeme pečenja: 1. faza 3 min
2. faza 3 min
3. faza 1 min

Upute za rad: dekorirajte ohlađene krafne po želji