

# Pinza

izrađena s MELLA FG PLUS

## Predtijesto/Poliš:

Pšenično brašno	2,000 kg
Kvasac	0,100 kg
Voda	2,000 l
Masa predtijesta	4,100 kg

Temperatura predtijesta: 24 °C

Vrijeme odstajavanja: 2 sata

## Tijesto:

Pšenično brašno	8,000 kg
Predtijesto	4,100 kg
MELLA FG PLUS	0,500 kg
Šećer	1,500 kg
Maslac	1,500 kg
Žumanjci	0,250 kg
Jaja	0,750 kg
Sol	0,180 kg
Kvasac	0,400 kg
Voda, oko	2,000 l
<u>Limun, vanilija, rum</u>	
Ukupna masa tijesta	19,180 kg

Vrijeme zamjesa: 2 + 8 minuta

Temperatura tijesta: oko 27 °C

Odmaranje tijesta: 20 minuta

Masa jediničnog komada: 0,400 kg

Temperatura pečenja: oko 180 °C

Vrijeme pečenja: 30 minuta (s otvorenim odzračnikom ventilacije)

Upute za rad: Nakon odmaranja, tijesto podijeliti u komade po 0,400 kg, okruglo oblikovati i posložiti na namašćene limove. Nakon  $\frac{3}{4}$  vremena fermentacije, premazati jajima i škarama od centra zarezati na tri pravilna dijela.

Sweet classics.



IREKS AROMA d.o.o.  
Radnička cesta 37  
10000 Zagreb  
HRVATSKA  
Tel.: +385 1 60 40 701  
Fax: +385 1 60 40 658  
E-mail: ireks@ireks-aroma.hr  
www.ireks-aroma.hr

**IREKS**  
**AROMA**

