

# Koláče

izrađeni s MELLA FG PLUS

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Pšenično brašno             | 10,000 kg |
| MELLA FG PLUS               | 0,300 kg  |
| Šećer                       | 1,500 kg  |
| Margarin                    | 1,500 kg  |
| Jaja                        | 1,000 kg  |
| Sol                         | 0,180 kg  |
| Kvasac                      | 0,400 kg  |
| Voda, oko                   | 4,000 l   |
| <u>Limun, vanilija, rum</u> |           |
| Ukupna masa tijesta         | 18,880 kg |

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Vrijeme zamjesa:          | 2 + 6 minuta        |
| Temperatura tijesta:      | oko 27 °C           |
| Odmaranje tijesta:        | nema                |
| Masa tijesta za djeljicu: | 1,200 kg – 1,500 kg |
| Međufermentacija:         | 20 minuta           |
| Temperatura pečenja:      | oko 210 °C          |
| Vrijeme pečenja:          | 12 minuta           |

Upute za rad: Nakon međufermentacije tijesta u kuglama, na djeljici za pecivo podijeliti tijesto na 30 komada, okruglo oblikovati i posložiti pojedinačno na lim prekriven papirom za pečenje. Nakon  $\frac{3}{4}$  vremena fermentacije, svaki komad pritisnuti u sredini, staviti željeni nadjev te po želji posipati slatkim tjestenim mrvicama (streusel). Potom rubni dio premazati jajima, pustiti kratko fermentirati i peći.

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**

