

# DOŽIVITE EVROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

## Beli Hleb

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Pšenično brašno T-500 | 10,000 kg        |
| HIT                   | 0,030-0,050 kg   |
| Kvasac                | 0,300 kg         |
| So                    | 0,200 kg         |
| Voda                  | 5,800-6,000 kg   |
| Masa testa            | 16,330-16,550 kg |

### Opis tehnološkog procesa

Vreme zamesa: 6+4 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 28-30°C

Odmaranje u masi: 20 min

Odvaga komada testa: 0,800 kg

Završna fermentacija: 45-60 min

Temperatura pečenja: 250°C padajuća na 210°C

Vreme pečenja: oko 30 min

Radna uputstva: Testene komade okruglo oblikovati i pustiti da odmore. Potom duguljasto zamotati (mašinsko motanje) i staviti na potezne aparate da uobičajeno fermentišu u komori. Pre pečenja 4 puta koso zarezati i peći uz dodatak pare.

IREKS d.o.o.  
Svetozara Markovića 106  
26 000 PANČEVO  
SRBIJA I CRNA GORA  
Tel.: +381 13 352 476  
Fax: +381 13 343 451  
E-mail: maber@panet.co.yu  
www.ireks.com



**IREKS**