

DOŽIVITE EVROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

Borodino

Kuvano (pareno) testo:

Raženo brašno T-1250	2,000 kg
Voda (90°C)	3,000 kg
Kuvano testo	5,000 kg

Vreme stajanja: 3 sata

Testo:

Kuvano testo	5,000 kg
Raženo brašno T-1250/950	6,000 kg
Pšenično brašno T-850	2,000 kg
FORTSCHRITT	0,320 kg
NATURIN	0,200 kg
PANIFARIN	0,100 kg
Kim, celi	0,150 kg
Šećer	0,300 kg
So	0,200 kg
Kvasac	0,150 kg
Voda oko	6,000 kg
Masa testa	20,420 kg

Opis tehnološkog procesa

Vreme zamesa:	6+2 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	28°C
Odmaranje u masi:	20-30 min
Odvaga komada testa:	1,200 kg
Obrada:	okruglo oblikovani komadi, u korpicama
Temperatura pečenja:	250°C padajuća na 200°C
Vreme pečenja:	60 min
Radna uputstva:	Nakon odmaranja u masi, testo odvagnuti u komade, okruglo oblikovati i staviti u korpice sa završetkom prema gore. Pre pečenja, okrenuti i premazati vodom.

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

