

DOŽIVITE EVROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

Cabeça

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Pšenično brašno T-500 | 10,000 kg |
| FRISCH UND FROSTIG | 0,150-0,200 kg |
| Kvasac | 0,250 kg |
| So | 0,200 kg |
| Maslinovo ulje | 0,200 kg |
| Voda | 5,600 kg |
| Masa testa | 16,400 -16,450 kg |

Opis tehnološkog procesa

Vreme zamesa: 6+4 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 25-26°C

Odmaranje u masi: 20-30 min

Odvaga komada testa: 0,600 kg

Temperatura pečenja: 240°C

Vreme pečenja: oko 30 min

Radna uputstva: Testene komade okruglo oblikovati i pustiti da odmore. Valjkom napraviti pljosnati oblik koji treba preklopiti i gornjim delom okrenutim prema dole staviti na potezne aparate i ostaviti da fermentiše. Pre pečenja okrenuti i peći uz umerenu paru. Hleb na preklopljenom delu treba da se otvori. (raspukne).

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