

# DOŽIVITE EVROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

## Choriatiko

Pšenično brašno iz celog zrna	1,000 kg
Brašno/krupica iz durum pšenice	3,000 kg
Pšenično brašno T-500	6,000 kg
HIT	0,030-0,050 kg
TEK. PŠEN. KISELO TESTO	0,250 kg
So	0,220 kg
Kvasac	0,200 kg
Voda	6,000-6,200 kg
Masa testa	16,700-16,920 kg

### Opis tehnološkog procesa

Vreme zamesa: 6+4 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 25-26°C

Odmaranje u masi: oko 40 min

Odvaga komada testa: 0,600 kg

Završna fermentacija: oko 50-60 min

Temperatura pečenja: 230°C padajuća na 190°C

Vreme pečenja: oko 40 min

Radna uputstva: Testene komade, nakon okruglog ili duguljastog oblikovanja posipamo toppingom (brašno/krupica iz durum pšenice ili pšenično integralno brašno). Ispeći rustikalno.

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

