

DOŽIVITE EUROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

Pide

Pšenično brašno T-500	10,000 kg
PASTA ACIDA	0,400 kg
Jestivo biljno ulje	0,500 kg
Kvasac	0,300 kg
Sol	0,200 kg
Voda oko	6,300 kg
Masa tijesta	17,700 kg

Opis tehnološkog procesa

Vrijeme zamjesa:	5+5 min (spiralna mjesilica)
Temperatura tijesta:	oko 27°C
Odmaranje u masi:	oko 30 min
Odvaga komada tijesta:	0,200-0,400 kg
Završna fermentacija:	oko 50 min
Temperatura pečenja:	300°C padajuća na 270°C
Vrijeme pečenja:	6-8 min (vruće i kratko)
Radne upute:	Tjestene komade okruglo oblikovati, pustiti odmoriti i formirati pogače. Kao topping upotrijebiti sjemenke sezama i crnog kima.

IREKS AROMA d.o.o.
Radnička c. 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**