

Koncentrovana smeša izradu hleba i peciva.

	Hleb		Beskvasni hleb		Lisnato	
Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Fit*	50,00	5,00	50,00	5,00	50,00	5,00
Brašno T-500	50,00	5,00	50,00	5,00	50,00	5,00
Sveži pekarski kvasac	3,00	0,30	/	/	3,00	0,30
Ulje	/	/	4,00	0,40	2,00	0,20
Premium Ciabatta	/	/	5,00	0,50	5,00	0,50
Voda	60	6,00	75	7,50	50	5,00
Prašak za pecivo**	/	/	3,00	0,30	/	/
Margarin	/	/	/	/	25,00	3,93
Ukupno	/	16,30	/	18,70	/	19,63

* smeša već sadrži so

**prašak za pecivo u proizvodnji beskvasnog hleba dodati pred kraj zamesa (u poslednje 2 minute)

*** prašak za pecivo odlične moći dizanja svih vrsta testa, sa odličnim karakteristikama u proizvodnji beskvasnih hlebova i peciva, pružajući odličan volumen, ne menjajući boju semenki u sastavu pečenih proizvoda i bez neprijatnih mirisa. Dodaje se pred graj zamesa u testo za hlebove i peciva. U proizvodnji kolača i drugih proizvoda se primenjuje po standardnom postupku



Hleb dobijen mešanjem više vrsta integralnog brašna i mešavine semenki.
Izvor proteina u beskvasnom obliku, produžene svežine.

Koncentrovana smeša izradu hleba i peciva.

Faze tehnološkog postupka	Hleb	Beskrvasni hleb	Lisnato
režim zamesa (min)	3+10	3+10	4+5
odmaranje u masi (min)	20	20	5
odvaga (g)	350	350	100
intermedijalna fermentacija (min)	20	20	25
finalno oblikovanje	ručno	ručno	laminator
završna fermentacija (min)	50	50	60
temperatura komore (°C)	35	35	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75	75	75
temperatura pečenja (°C)	220-215	220-215	220
dužina trajanja pečenja (min)	45	45	10