

Koncentrovana smeša za izradu mekih testa

| Naziv sirovine | Udeo sirovina (%) | Količina (jm) |
|---------------------|-------------------|---------------|
| Pšenično brašno | 100 | 5 |
| Iskon Durum | 4 | 0.20 |
| Ulje | 2 | 0.10 |
| So | 2 | 0.10 |
| Voda | 60-70 | 3 |
| Ukupno testa | / | 9.56 |



Na bazi kiselog testa sa suvim pekarskim instant kvascem.
Daje proizvode izuzetne arome, odlično razvijenog volumena, tanke korice.

Koncentrovana smeša za izradu mekih testa

| Faze tehnološkog postupka | Ćabate, lepinje, somuni 70-80% vode | Bageti i hlebovi |
|-------------------------------|--|-----------------------|
| režim zamesa (min) | 3+15 | 5+5 |
| odmaranje u masi (min) | 30 | 20 |
| premesivanje | ručno preklapanje testa | / |
| odmaranje u masi (min) | 15 | / |
| odvaga (g) | 150-200 | 270-580 |
| intermedijarna fermentacija | 30 | 15 |
| finalno oblikovanje | ručno | ručno |
| završna fermentacija (min) | ~20 / 35 °C, 75% R.H. | ~60 / 35 °C, 75% R.H. |
| temperatura pečenja °C | 250-280 | 230-250 |
| dužina trajanja pečenja (min) | 5 | 14-23 |