

Koncentrovana smeša za pripremu heljdinih hlebova i peciva.

Naziv sirovina	Hleb		Lisnato		Beskvasno lisnato	
	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Premium Buckwheat	50,00	5,00	25,00	2,50	30,00	3,00
Brašno T-500	50,00	5,00	75,00	7,50	70,00	7,00
Sveži pekarski kvasac	3,00	0,30	2,00	0,20	/	/
So	2,00	0,20	2,00	0,20	2,50	0,25
Šećer	/	/	4,00	0,40	2,00	0,20
Ulje	/	/	2,00	0,20	4,00	0,40
Frosti	/	/	/	/	1,50	0,15
Voda	57	5,70	50,00	5,00	50,00	5,00
Margarin	/	/	25	4,00	25,00	4,00
<b>Ukupno</b>	/	<b>16,20</b>	/	<b>20,00</b>	/	<b>20,00</b>



## Koncentrovana smeša za pripremu heljdinih hlebova i peciva.

Faze tehnološkog postupka	Hleb	Lisnato	Beskrvasno lisnato
režim zamesa (min)	3+6	4+5	3+6
odmaranje u masi (min)	20	5	10
deljenje testa (g)	360	100	120
intermedijalna fermentacija (min)	20	25	15
finalno oblikovanje	ručno/mašinski	laminator	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	50-60	60	/
temperatura komore (°C)	35	35	/
relativna vlažnost vazduha (%)	75	75	/
temperatura pečenja (°C)	225	200	200
dužina trajanja pečenja (min)	25	10	10