

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva primenljivih u specijalnim režimima ishrane.

	Hleb		Projice	
Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Chrono Mix	100,00	10,00	100,00	10,00
Voda	55,00	5,50	/	/
Sveži pekarski kvasac	3,00	0,30	/	/
Kiselo mleko	/	/	50,00	5,00
Baking powder	/	/	3,00	0,30
Jaja	/	/	20,00	2,00
Sitni sir	/	/	30,00	3,00
Ulje	/	/	25,00	2,50
Ukupno		15,80		22,80



Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta mešano kukuruznih hlebova i peciva u čijem sastavu se nalazi ekstrudirano kukuruzno brašno.

Faze tehnološkog postupka	Hleb	Projice
režim zamesa (min)	3+7	6
odmaranje u masi (min)	20	5
odvaga (g)	360	90
intermedijalna fermentacija (min)	20	/
finalno oblikovanje	ručno/mašinski	ručno
završna fermentacija (min)	50	/
temperatura komore (°C)	35	/
relativna vlažnost vazduha (%)	75	/
temperatura pečenja (°C)	220	180-200
dužina trajanja pečenja (min)	30	18-20