

Desetka daje tamne proizvode sa semenkama uljarica, ječmenim i ovsenim pahuljicama u svom sastavu, odličnog volumena, pogodna za izradu svih vrsta tamnih proizvoda.

Proizvodi su tamno smeđe boje, sa vidljivim semenkama na preseku proizvoda.

	Hleb i baget		Lisnato i kvasno pecivo	
Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Desetka	30,00	3,00	30,00	3,00
Brašno T-500	70,00	7,00	70,00	7,00
Sveži pekarski kvasac	3,00	0,30	3,00	0,30
So	2,00	0,20	2,00	0,20
Šećer	/	/	3,00	0,30
Ulje	/	/	4,00	0,40
Frosti	/	/	1,50	0,15
Voda	55-60	5,50	50,00	5,00
Margarin	/	/	25,00	4,09
<b>Ukupno</b>		<b>16,00</b>		<b>20,44</b>



Desetka daje tamne proizvode sa semenkama uljarica, ječmenim i ovsenim pahuljicama u svom sastavu, odličnog volumena, pogodna za izradu svih vrsta tamnih proizvoda.

Proizvodi su tamno smeđe boje, sa vidljivim semenkama na preseku proizvoda.

Faze tehnološkog postupka	Hleb i baget	Lisnato i kvasno pecivo
režim zamesa (min)	3+6	3+6
odmaranje u masi (min)	20	10
deljenje testa (g)	360-800	120
intermedijalna fermentacija (min)	10-20	15
finalno oblikovanje	ručno/mašinski	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	~50	~50
	35°C, 75% R.H.	35°C, 75% R.H.
temperatura pečenja (°C)	225	200
dužina trajanja pečenja (min)	25-30	10