

Smeša Dijet je namenjena za proizvodnju hleba i peciva sa povećanim sadržajem proteina i vlakana.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Dijet Plus	100,00	10,00
Sveži pekarski kvasac	3,00	0,30
So	2,00	0,20
Voda	70,00	7,00
<b>Ukupno</b>		<b>17,50</b>



Faze tehnološkog postupka	Dijet Plus
režim zamesa (min)	3+6
odmaranje u masi (min)	20
odvaga (g)	360
intermedijalna fermentacija (min)	50
finalno oblikovanje	ručno/mašinski
temperatura komore (°C)	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75
temperatura pečenja (°C)	220-230
dužina trajanja pečenja (min)	24-26