

Koncentrovana smeša za pripremu krofni.

	Donut Mix 20		Donut Mix 50	
Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Donut Mix 20	20,00	2,00	/	/
Donut Mix 50	/	/	50,00	5,00
Brašno T-500	80,00	8,00	50,00	5,00
Sveži pekarski kvasac	5,00	0,50	5,00	0,50
Voda	45,00	4,50	45,00	4,50
Ulje	8,00	0,80	8,00	0,80
<b>Ukupno</b>		<b>15,80</b>		<b>15,80</b>



Faze tehnološkog postupka	Donut Mix 20	Donut Mix 50
režim zamesa (min)	3+10	3+10
odmaranje u masi (min)	10-20	10-20
odvaga (g)	60	60
finalno oblikovanje	ručno/mašinski	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	50-60	50-60
temperatura komore (°C)	35	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75	75
temperatura prženja (°C)	170-180	170-180
dužina trajanja prženja (min)	3+3+1	3+3+1