

Koncentrovana smeša za pripremu burger lepinja i peciva proizužene svežine.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Hambi Mix	30,00	3,00
Brašno T-500	70,00	7,00
Sveži pkearski kvasac	3,00	0,30
Voda	50,00	5,00
Ukupno		15,30



Upotreba ove smeše daje gotovom proizvodu proizuženu svežinu, nežnu strukturu i blag, dobro izbalansiran ukus.

Faze tehnološkog postupka	Hambi Mix
režim zamesa (min)	4+5
odmaranje u masi (min)	5
odvaga (g)	80
intermedijalna fermentacija (min)	20-30
finalno oblikovanje	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	40-50
temperatura komore (°C)	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75
temperatura pečenja (°C)	220
dužina trajanja pečenja (min)	12