

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva sa mešavinom semenki.

	Hleb		Lisnato	
Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Harmony	30,00	3,00	20,00	2,00
Brašno T-500	70,00	7,00	80,00	8,00
Sveži pekarski kvasac	3,00	0,30	2,00	0,20
So	2,00	0,20	2,00	0,20
Šećer	/	/	2,00	0,20
Ulje	/	/	2,00	0,20
Voda	58,00	5,80	50,00	5,00
Margarin	/	/	25,00	3,95
<b>Ukupno</b>		<b>16,30</b>		<b>19,75</b>



Faze tehnološkog postupka	Hleb	Lisnato
režim zamesa (min)	3+6	4+5
odmaranje u masi (min)	20	5
odvaga (g)	360	100
intermedijalna fermentacija (min)	20	25
finalno oblikovanje	ručno/mašinski	laminator
završna fermentacija (min)	50-60	60
temperatura komore (°C)	35	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75	75
temperatura pečenja (°C)	225	200
dužina trajanja pečenja (min)	23	10