

Koncentrovana smeša za pripremu proizvoda od kvasnog lisnatog testa.

	Ciabatta		Štrudla sa makom	
Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Lunasan	20,00	2,00	20,00	2,00
Brašno T-500	100,00	10,00	100,00	10,00
Sveži pekarski kvasac	3,00	0,30	4,00	0,40
Voda	50,00	5,00	40,00	4,00
Margarin	25	4,33	20,00	2,00
Master Baker Mak Economic	/	/	100,00	11,59
Voda	/	/	50,00	5,80
Ukupno		21,63		35,79



Koncentrovana smeša za pripremu proizvoda od kvasnog lisnatog testa.

Faze tehnološkog postupka	Ciabatta	Štrudla sa makom
režim zamesa (min)	3+6	5+5
temperatura testa (°C)	/	25-30
odmaranje u masi (min)	5	/
odmeravanje i oblikovanje testa	/	rastezanje testa laminatoru
laminiranje margarina 3+4 ili 3+3	mašinski	/
intermedijalna fermentacija (min)	25	/
finalno oblikovanje	mašinski	/
završna fermentacija (min)	60-80	50
temperatura komore (°C)	35	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75	75
temperatura pečenja (°C)	210-200	210-200
dužina trajanja pečenja (min)	~10	40