

## Koncentrovana smeša za pripremu mlečnog hleba i peciva.

| Naziv sirovina        | Udeo sirovina (%) | Količina (kg) |
|-----------------------|-------------------|---------------|
| Smeša Milky Mix       | 20,00             | 2,00          |
| Brašno T-500          | 80,00             | 8,00          |
| Sveži pkearski kvasac | 3,00              | 0,30          |
| Voda                  | 50,00             | 0,50          |
| <b>Ukupno</b>         |                   | <b>10,80</b>  |



| Faze tehnološkog postupka         | Milky Mix      |
|-----------------------------------|----------------|
| režim zamesa (min)                | 3+6            |
| odmaranje u masi (min)            | 20             |
| odvaga (g)                        | 70             |
| intermedijalna fermentacija (min) | 20-30          |
| finalno oblikovanje               | ručno/mašinski |
| završna fermentacija (min)        | 50-60          |
| temperatura komore (°C)           | 35             |
| relativna vlažnost vazduha (%)    | 75             |
| temperatura pečenja (°C)          | 210-190        |
| dužina trajanja pečenja (min)     | 10             |