

# PREMIUM BUCKWHEAT

Koncentrovana smeša za pripremu heljdinih hlebova i peciva.

	Hleb		Lisnato	
Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Premium Buckwheat	50,00	5,00	30,00	3,00
Brašno T-500	50,00	5,00	70,00	7,00
Sveži pekarski kvasac	3,00	0,30	2,50	0,25
Šećer	/	/	2,00	0,20
Ulje	/	/	2,00	0,20
Voda	/	/	55,00	5,50
So	/	/	0,80	0,08
Margarin	/	/	25,00	4,06
<b>Ukupno</b>		<b>15,80</b>		<b>20,29</b>



Koncentrovana smeša za pripremu heljdinih hlebova i peciva.

Faze tehnološkog postupka	Hleb	Lisnato
režim zamesa (min)	3+6	4+5
odmaranje u masi (min)	20	20
odvaga (g)	350	100
finalno oblikovanje	ručno/mašinski	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	45-50	55-60
temperatura komore (°C)	35	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75	75
temperatura pečenja (°C)	225	230
dužina trajanja pečenja (min)	22	10