

## Koncentrovana smeša za izradu domaćeg hleba sa predtestom.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
<b>I faza (izrada predtesta pravi se 24h ranije)</b>		
Premium Domestic	50,00	5,00
Brašno T-500	100,00	10,00
Voda * na masu brašna	100,00	10,00
<b>II faza</b>		
Brašno T-500	100,00	10,00
Predtesto	50,00	5,00
Sveži pkearski kvasac	2,50	0,25
Voda * na masu brašna	60,00	6,00
So	2,00	0,20
<b>Ukupno</b>		<b>21,45</b>



Hleb najsličniji hlebovima dobijenim tradicionalnom metodom pripreme testa sa izuzetno izraženom aromom kiselog testa i definisanom koricom. Najbolji rezultati su postignuti kod hlebova sa velikom masom.

Koncentrovana smeša za izradu domačeg hleba sa predtestom.

Faze tehnološkog postupka	Premium Domestic
mešenje testa (spiralna m.) I faza (min)	3+8
mešenje testa (spiralna m.) II faza (min)	3+8
odmaranje u masi (min)	40
testeni komadi (g)	600-800
fermentacija (min)	~30
temp. fermentacione komore (°C)	35
temperatura pečenja prvih 10 min (°C)	240-250
temperatura do kraja pečenja (°C)	220-230
dužina trajanja pečenja (min)	30-35