

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta kukuruznih hlebovga i peciva.

	Hleb		Pecivo		Lisnato	
Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Premium Gold Corn	50,00	5,00	50,00	5,00	50,00	5,00
Brašno T-500	50,00	5,00	50,00	5,00	50,00	5,00
Sveži pekarski kvasac	2,50	0,25	2,50	0,25	2,50	0,25
Ulje	/	/	2,00	0,20	2,00	0,20
Šećer	/	/	2,00	0,20	2,00	0,20
Voda	55	5,50	55	5,50	55	5,50
Margarin	/	/	/	/	25,00	4,04
Ukupno	/	15,75	/	16,15	/	20,19



Smeša daje gotov proizvod izuzetnog volumena, fine, meke strukture, tanke i rumene korice. Na preseku su vidljive.

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta kukuruznih hlebovga i peciva.

Faze tehnološkog postupka	Hleb	Pecivo	Lisnato
režim zamesa (min)	3+6	3+6	4+5
odmaranje u masi (min)	20	20	20
odvaga (g)	350	120	100
finalno oblikovanje	ručno/mašinski	ručno/mašinski	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	45-55	45-55	55-60
temperatura komore (°C)	35	35	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75	75	75
temperatura pečenja (°C)	225	230	230
dužina trajanja pečenja (min)	22	10-12	10