

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva sa semenkama bundeve i drugim žitaricama.

	Hleb		Lisnato	
Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Premium Pumpkin	50,00	5,00	40,00	4,00
Brašno T-500	50,00	5,00	60,00	6,00
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	55,00	5,50
Margarin	/	/	25,00	4,04
Ukupno		15,80		20,19



Smeša daje proizvode izuzetno prijatne senzorike, odličnog volumena, produžene svežine i atraktivnog izgleda.

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva sa semenkama bundeve i drugim žitaricama.

Faze tehnološkog postupka	Hleb	Lisnato
režim zamesa (min)	2+6	4+5
odmaranje u masi (min)	15-20	20
odvaga (g)	350	100
finalno oblikovanje	ručno/mašinski	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	50-60	55-60
temperatura komore (°C)	35-40	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75	75
temperatura pečenja (°C)	220-230	230
dužina trajanja pečenja (min)	23-25	10