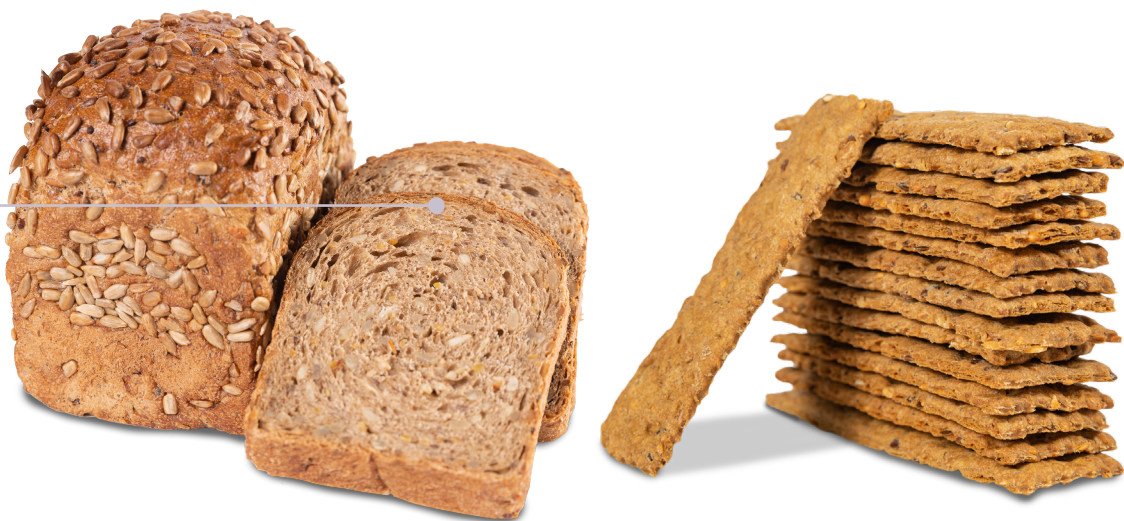


Premium koncentrovana smeša za izradu hleba i peciva specijalne vrste kao i hrono grupe.

	Hleb		Pločice	
Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Premium Sole	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	/	/
Baking powder	/	/	1,00	0,10
So	/	/	1,50	0,15
Decor	/	/	15,00	1,50
Šećer	/	/	1,50	0,15
Voda	50,00	5,00	30,00	3,00
Margarin	/	/	30,00	3,00
Ukupno		15,30		17,19



Hleb izuzetne arome, primenljiv i u hrono ishrani. Zbijene i vlažne strukture, bogat semenkama suncokreta, sa odličnim balansom svih sastojaka, ovaj hleb se izdvaja iz klasične ponude i predstavlja pravu premium klasu proizvoda.

Premium koncentrovana smeša za izradu hleba i peciva specijalne vrste kao i hrono grupe.

Faze tehnološkog postupka	Hleb	Pločice
režim zamesa (min)	3+6	6+2
odmaranje u masi (min)	20	30
odvaga (g)	360	/
intermedijalna fermentacija (min)	20	/
finalno oblikovanje	ručno/mašinski	laminator
završna fermentacija (min)	40-50	/
temperatura komore (°C)	35	/
relativna vlažnost vazduha (%)	75	/
temperatura pečenja (°C)	220	/
temperatura pečenja (°C) konvektomat	/	180
dužina trajanja pečenja (min)	25	18-20