

Koncentrovana smeša za pripremu burger lepinja i peciva proizvedene svežine.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Rye CL	100,00	10,00
Sveži pkearski kvasac	3,00	0,30
Voda	80,00	8,00
Ukupno		18,30



- **IZVOR VLAKANA**
- **MALA KOLIČINA ZASIĆENIH MASTI**
- **BEZ "E" BROJEVA**

Faze tehnološkog postupka	Rye CL
režim zamesa (min)	3+6
odmaranje u masi (min)	20
odvaga (g)	720
intermedijalna fermentacija (min)	20
finalno oblikovanje	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	40-50
temperatura komore (°C)	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75
temperatura pečenja (°C)	200-220
dužina trajanja pečenja (min)	50