

Koncentrovana smeša za pripremu mešano raženih vrsta hleba i peciva.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Rye Plus	50,00	5,00
Brašno T-500	50,00	5,00
Sveži pkearski kvasac	3,00	0,30
So	2,00	0,20
Voda	60,00	6,00
Ukupno		16,50



Faze tehnološkog postupka	Rye Plus
režim zamesa (min)	3+6
odmaranje u masi (min)	20
odvaga (g)	360
intermedijalna fermentacija (min)	20
finalno oblikovanje	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	50-60
temperatura komore (°C)	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75
temperatura pečenja (°C)	225
dužina trajanja pečenja (min)	24-26