

Smeša namenjena za proizvodnju mešano raženog, hleba i peciva.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Rye	100,00	10,00
Sveži pkearski kvasac	2,50	0,25
So	2,00	0,20
Voda	60,00	6,00
<b>Ukupno</b>		<b>16,45</b>



Faze tehnološkog postupka	Rye
režim zamesa (min)	2+6
odmaranje u masi (min)	20
odvaga (g)	360
intermedijalna fermentacija (min)	50
finalno oblikovanje	ručno/mašinski
temperatura komore (°C)	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75
temperatura pečenja (°C)	220-230
dužina trajanja pečenja (min)	24-26