

Gotova smeša namenjena proizvodnji specialnih vrsta hleba, sa visokim sadržajem vlakana i proteina. Ima izuzetno blagotvorno dejstvo na organizam i sistem za varenje. Bez belog brašna.

Speltin hleb

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Triumf prevent	100,00	10,00
Sveži pekarski kvasac	3,00	0,30
Voda	70,00	7,00
Ukupno		17,30



Ovaj hleb ima izuzetno blagotvorno dejstvo na organizam i sistem za varenje. Bez belog brašna.

Faze tehnološkog postupka	Hleb
režim zamesa (min)	2+6
odmaranje u masi (min)	20
deljenje testa (g)	360
intermedijalna fermentacija (min)	10-20
finalno oblikovanje	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	~50 35°C, 75% R.H.
temperatura pečenja (°C)	220-225
dužina trajanja pečenja (min)	~35