

Gotova smeša za izradu hleba i peciva bogatih proteinima.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Protein Mix	100,00	10,00
Sveži pekarski kvasac	2,50	0,25
Voda	85,00	8,50
Ukupno		18,75



Faze tehnološkog postupka

Protein Mix

režim zamesa (min) spiralna mesilica	6+6
odmaranje u masi (min)	15-20
odvaga (g)	360
intermedijalna fermentacija (min)	60-75
finalno oblikovanje	ručno/mašinski
temperatura komore (°C)	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75
temperatura pečenja (°C)	220-180
dužina trajanja pečenja (min)	15 min na 220°C 45 min na 180°C