

SUPER BREAD

MIX



Chia



Matcha



Bundevas



Spirulina



Kinoa



Kurkuma



SUPERHLEB rustikalni

mašinska obrada koristeći
SUPERBREAD

	masa / %	masa/kg
Pšenično brašno Tip 500	65,0	6,500
SUPERBREAD-MIX	35,0	3,500
So	1,8	0,180
Kvasac	2,5	0,250
Voda	55,0	5,500
Ukupna masa		15,930

- Vreme zamesa: 3+7 min. (spiralna mesilica)
Temperatura testa: 28 °C
Fermentacija u masi: 25-30 min.
Odvaga testa: 0,480 kg za 0,400 kg hleba
Međufermentacija: 10 min.
Oblikovanje: mašinska obrada u duguljaste vekne, naneti željeni posip
- Završna fermentacija: 40+5 min
40 min. sa šlusom na dole, potom okrenuti vekne sa šlusom na gore i ostaviti još 5 min. u fermentaciji
- Temperatura pečenja: 240 → 210 °C dodati paru 2 min. po ubacivanju u peć
- Vreme pečenja: oko 28 min.
Posip: susam, susam+palenta, susam+griz
- Uputstvo za rad:
Napomena:



SUPERPECIVO pašteta

koristeći **SUPERBREAD**

	masa / %	masa/kg
Pšenično brašno Tip 500	75,0	7,500
SUPERBREAD-MIX	25,0	2,500
Margarin	3,0	0,300
So	2,0	0,200
Kvasac	3,0	0,300
Voda	50,0	5,000
Ukupna masa		15,900

- Vreme zamesa: 3+4 min. (spiralna mesilica)
Temperatura testa: oko 24 °C
Fermentacija u masi: oko 10 min.
Odvaga testa: 0,480 kg za 0,400 kg hleba
Međufermentacija: 10 min.
Oblikovanje: ulaganje margarina 25% na testo. Preklapanje 4x3.
- Završna fermentacija: 30 min.
Temperatura pečenja: 200 °C uz uobičajeni dodatak pare
- Vreme pečenja: oko 13 min.
Posip:
- Uputstvo za rad:
Napomena:



SOPRO DOO ZA PROIZVODNJU, PROMET I USLUGE
Somborski put 23, 24000 Subotica, R. Srbija
Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573
Radno vreme • Ponedeljak-petak: 8-16č • Subota: 8-13č

PIB: 101748239
MB: 08280932
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Referenti prodaje:
Keri Šandor 064/ 640-34-30
Kiš Klaudio 065/ 510 34 35