

## Krofne korisateći BERLINER-MIX 50



Pšenično brašno	5,000 kg
BERLINER-MIX 50	5,000 kg
Kvasac	0,600 kg
Voda, oko	4,000 l
<b>Ukupna masa</b>	<b>14,600 kg</b>

Vreme zamesa: 3 + 9 min, spiralni mikser

Temperatura testa: 27 °C

Fermentacija u masi: -

Odvaga testa: 1,350 kg/30 komada

Međufermentacija: oko 15 min

Uputstvo za rad: Okruglo oblikovane testene komade složiti na potezne aparate, lagano pritisnuti i ostaviti da fermentišu. Nakon završne fermentacije, ostaviti krofne da uhvate koru i pržiti ih uz okretanje po dva puta sa obe strane.

Završna fermentacija: oko 75 min

Temperatura prženja: 170 °C

Vreme prženja:

1. faza	210 sec.
2. faza	150 sec.
3. faza	50 sec.
4. faza	10 sec.

Uputstvo za rad: Ohlađene krofne dekorisati po želji.