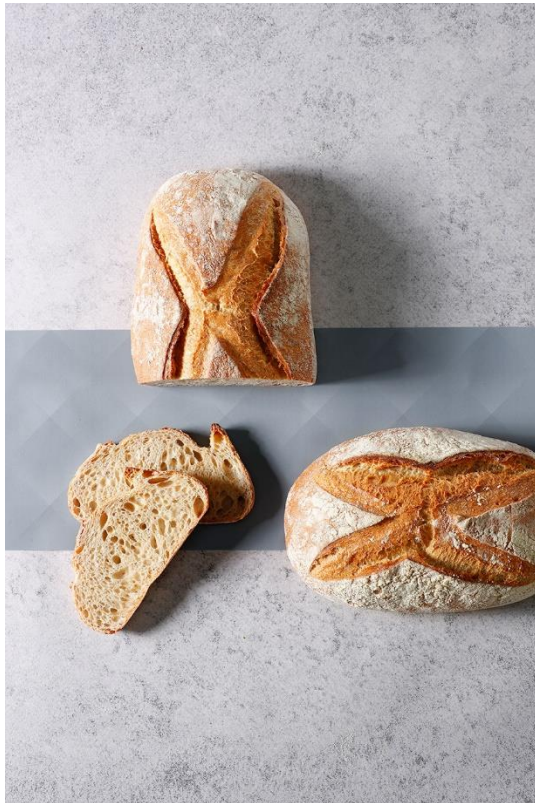


Pavé koristeći LIEVITO MADRE PANE i IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ



Pšenično brašno tip 500	7,500 kg
Raženo brašno tip 1150	1,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,150 kg
Ulje	0,100 kg
So	0,220 kg
Kvasac	0,150 kg
Voda	7,500 l
Ukupna masa	18,120 kg

Vreme zamesa: 4 + 6 min, spiralni mikser

Temperatura testa: oko 26 °C

Fermentacija u masi: 60 min

Odvaga testa: 0,400 kg

Međufermentacija: -

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi, rezati testene komade kao za oblik hleba pavé i složiti na potezne aparate. Pred kraj završne fermentacije, narezati testene komade i peći sa parom.



Završna fermentacija: 60 min
Temperatura pečenja: 240 °C, opadajuća na 220 °C, sa parom
Vreme pečenja: oko 30 min