

## Hleb sa durum pšenicom koristeći LIEVITO MADRE PANE



Griz od durum pšenice	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Kvasac	0,120 kg
So	0,200 kg
Voda, oko	7,800 l
Ukupna masa	18,120 kg

Vreme zamesa: 4 + 8 min, spiralni mikser

Temperatura testa: 26 – 27 °C

Fermentacija u masi: 30 – 40 min

Odvaga testa: oko 0,650 kg

Međufermentacija: 5 min

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi, podeliti testene komade, oblikovati okruglo, a potom izdužiti u veknu. Nakon završne fermentacije, peći sa parom.

Završna fermentacija: 60 min na 30 °C i 80 % relativne vlažnosti ili postupkom usporene fermentacije na 5 °C

Temperatura pečenja: 230 °C, sa parom, 5 min pre kraja pečenja otvoriti cug

Vreme pečenja: oko 35 min