

Kukuruzni hleb koristeći KUKURUZ-MIX 35



Pšenično brašno tip 500	6,500 kg
KUKURUZ-MIX 50	3,500 kg
Kvasac	0,300 kg
Voda, oko	6,000 l
Ukupna masa	16,300 kg

Vreme zamesa: 4 + 6 min, spiralni mikser

Temperatura testa: oko 28 °C

Fermentacija u masi: oko 30 min

Odvaga testa: 0,400 kg

Međufermentacija: oko 30 min

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi, podeliti testo i oblikovati okruglo. Pokvasiti površinu, naneti kukuruzni griz i ostaviti na međufermentaciju. Potom, utisnuti modlu, složiti na platna i odložiti u frižider. Pre pečenja, fermentisati, složiti na potezne aparate i peći sa parom.

Završna fermentacija: odložena fermentacija preko noći na oko 5 °C

Temperatura pečenja: 235 °C, opadajuća na 200 °C, dodatak pare

Vreme pečenja: oko 30 min