

Simit koristeći HIT, SUVO PŠENIČNO KISELO TESTO I GLOFA EKSTRAKT

	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno	100,0	10,000
SUVO PŠENIČNO KISELO TESTO	2,0	0,200
HIT	0,5	0,050
So	2,0	0,200
Kvasac	2,0	0,200
Voda, oko	53,0	5,300 l
Ukupna masa		15,950

Vreme zamesa:	4 + 6 min
Temperatura testa:	24 – 26 °C
Fermentacija u masi:	nema
Odvaga testa:	1,800 kg/30 kom
Međufermentacija:	15 min
Oblikovanje:	trake
Završna fermentacija:	40 min
Temperatura pečenja:	250 °C, uz dodatak pare
Vreme pečenja:	15 – 18 min

Uputstvo za rad:

Nakon međufermentacije, podeliti jufke pomoću delilice/oblikatora u okrugle forme. Nakon kratkog vremena odmaranja, oblikovati duže testene komade pomoću kiflerice i ukoliko je potrebno lagano još izdužiti, dva komada uplesti i formirati đevrek. Oblikovano pecivo potopiti u mešavinu od 1,000 kg GLOFA EXTRAKT - a i 2,000 l vode, potom u susam i fermentisati na plehovima na kojima je prethodno postavljen pekarski papir. Po završenoj fermentaciji, peći sa parom.

