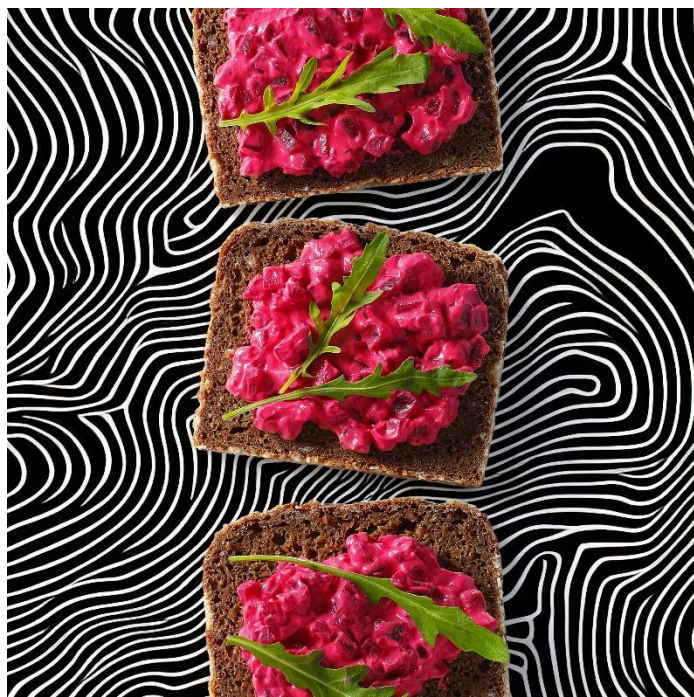


Raženi hleb koristeći CRAFT-MALZ



Bubreno zrno:

Integralna raž, fina	1,500 kg
Ražene pahuljice	1,000 kg
Voda (oko 40 °C)	2,500 l
Ukupna masa	5,000 kg

Vreme bubrenja: 1 – 2 sata

Testo:

Bubreno zrno	5,000 kg
Raženo brašno tip 1150	4,500 kg
Kiselo testo, TA 160	4,800 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
So	0,230 kg
Kvasac	0,100 kg
Voda, oko	4,700 l
Ukupna masa	20,330 kg

Vreme zamesa: 6 + 2 min, spiralni mikser

Temperatura testa: oko 28 °C

Fermentacija u masi: oko 30 min

Odvaga testa: 1,150 kg

Međufermentacija: -

Oblikovanje: hleb u kalupu

Završna fermentacija: oko 60 min
Temperatura pečenja: 240 °C, opadajuća, sa parom, koju oslobađamo nakon 20 min
Vreme pečenja: oko 60 min (temperature sredine: 96 °C)