

## Hleb sa bundevom koristeći LIEVITO MADRE PANE



### Bubreno seme:

Seme bundeve	1,000 kg
Voda (30 °C)	0,600 l
Ukupna masa	1,600 kg

Vreme bubrenja:           oko 1 sat

### Testo:

Bubreno seme	1,600 kg
Pšenično brašno tip 500	8,500 kg
Raženo brašno tip 1150	0,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Kurkuma, u prahu	0,040 kg
So	0,220 kg
Kvasac	0,200 kg
Voda oko	6,500 l

Kockice bundeve, zamrznute*	2,000 kg
Ukupna masa	20,560 kg

\* Zamrznute kockice bundeve pre korišćenja odmrznuti.

Vreme zamesa:           5 + 6 min, spiralni mikser

Temperatura testa:	26 – 28 °C
Fermentacija u masi:	oko 30 min
Odvaga testa:	0,620 kg
Međufermentacija:	oko 5 min
Oblikovanje:	formirati dugačku veknu
Posip:	Pomešati griz od durum pšenice i pšenično brašno (1:1)
Završna fermentacija:	40 – 45 min
Temperatura pečenja:	240 °C, opadajuća, sa parom
Vreme pečenja:	45 – 50 min