

Schrippen koristeći HIT

	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno	100,0	10,000
HIT	0,5	0,050
Margarin za kreme	1,0	0,100
So	2,0	0,200
Kvasac	2,0	0,200
Voda, oko	56,0	5,600 l
Ukupna masa		16,150

Vreme zamesa:	3 + 6 min
Temperatura testa:	26 – 28 °C
Fermentacija u masi:	nema
Odvaga testa:	1,800 kg/30 kom
Međufermentacija:	20 min
Oblikovanje:	duguljasti oblik
Završna fermentacija:	45 – 55 min
Temperatura pečenja:	240 °C, opadajuća, uz dodatak pare
Vreme pečenja:	17 min

Uputstvo za rad:

Nakon međufermentacije, pomoću delilice/oblikatora podeliti testo, oblikovati okruglo i složiti na potezne aparate sa šlusom na dole. Nakon odmaranja od oko 20 minuta, bridom dlana pritisnuti po sredini, preklopiti formirajući oblik valjčića. Po sredini se formira vrlo tanak šlus. Složiti na potezne aparate sa šlusom na dole i fermentisati. Okrenuti pre pečenja i peći sa parom.

