

Easy Cereal

gotova smeša za izradu
specijalnih vrsta hleba i peciva

Bogata semenkama: **Susam**
lomljeno sojino zrno
seme lana suncokret

Cereal hleb

Sastojci

Brašno T-500	1000g	100%
Easy Cereal	200-300g	20-30%
Kvasac	30g	3%
So	22g	2.2%
Joker	4g	0.4%
Voda	650g	65%

Metod rada

Mešenje: 5+7min (spiralni, dvobrzinski mikser)

Temperatura testa: 27-29°C

Fermentacija u masi: 15-20min

Deljenje: 600g

Intermedijarna fermentacija: 10min

Oblikovanje: okrugli hleb ili vekna, u korpice

Finalna fermentacija: do 60 min 32°C

Pečenje: etažna peć

Švel: da (na početku)

Temperatura: 230/240°C

Vreme: 25min

Dekoracija: Narezati hlebove pre
ubacivanja u peć



- Doziranje: 5-30%
- Pakovanje: 10kg
- Rok trajanja: 12 meseci



Puratos
Pouzdan partner u razvoju

Easy Cereal

gotova smeša za izradu
specijalnih vrsta hleba i peciva

Bogata semenkama: **Susam**
lomljeno sojino zrno
seme lana suncokret

Cereal kvasno lisnato pecivo

Sastojci

Brašno T-500	1000g	100%
Easy Cereal	200g	20%
Kvasac	40g	4%
So	22g	2.2%
S500	3g	0.3%
Voda	550g	55%

Argenta Pastry plate HF 30% (na količinu testa)
(margarin za ugradnju)

Metod rada

Mešenje: 5+5min (spiralni, dvobrzinski mikser)

Temperatura testa: 25°C

Laminiranje: 2x3 odmor 10-15min u frižideru
1x3 pa ponovo odmor 10-15min

Finalno laminiranje: 4mm za kroasane ili dansko
10mm za žu-žu ili štapice

Pravljenje:

Kroasani - iseći trouglove 11x22cm i saviti u željeni oblik

Pletenica - iseći trake širine 5cm, dužine 20cm, napuniti sirom ili nekim drugim nadevom, presaviti na pola, raseći po sredini i uviti pletenicu

Žu-žu - iseći kvadrate dimenzija 4x4cm

Finalna fermentacija: do 45 min 35°C

Pečenje: konvektomat

Švel: da (na početku)

Temperatura: 180°C

Vreme: 16min

Dekoracija:

Namazati proizvode Sunset glaze-om (pre pečenja)



- Doziranje: 5-30%
- Pakovanje: 10kg
- Rok trajanja: 12 meseci



Puratos
Pouzdan partner u razvoju