

Pohánkové pečivo 60g so zmesou PO HANKA

Pšeničná múka T 512	9,000 kg
PO HANKA zmes	1,000 kg
Margarín	0,400 kg
Droždie pekárske	0,400 kg
Soľ jedlá	0,200 kg
Cukor kryštál	0,050 kg
Voda pitná, cca.	5,000 l
<hr/> Váha spolu	<hr/> 16,050 kg

Doba miesenia:	3 + 4 min.
Teplota cesta:	28 °C
Zrenie cesta:	15 – 20 min.
Navážka:	70 g
Kysnutie:	50 min.
Teplota pečenia:	260 °C
Doba pečenia:	10 – 12 min.



Recept servis

IREKS ENZYMA s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
E-mail: enzyma@enzyma.sk
www.ireks.sk

**IREKS
ENZYMA**