

Zemičke i hleb

Lisnato

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Adriatic Gusto	40,00	4,00	40,00	4,00
Brašno T-500	60,00	6,00	60,00	6,00
Ulje	4,00	0,40	4,00	0,40
Sveži pekarski kvasac	4,00	0,40	4,00	0,40
Voda	56,00	6,00	52,00	6,00
Margarin za LT	/	/	40,00	4,00
Ukupno		16,80		20,80

* so, kvasac, ulje, voda i margarin za laminiranje računaju se na ukupnu količinu brašna i smeše



Faze tehnološkog postupka	Zemičke	Hleb	Lisnato
režim zamesa (min)	4+4	4+5	4+4
odmaranje u masi (min)	10	10	5
odvaga (g)	80	470	120
finalno oblikovanje	ručno/mašinski	ručno/mašinski	laminator
završna fermentacija (min)	50	50	60
temperatura komore (°C)	35	35	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75	75	75
temperatura pečenja (°C)	220	230-210	185
dužina trajanja pečenja (min)	17	25	15