

Doppelsemmel

koristeći HIT i SUVO PŠENIČNO KISELO TESTO

	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno	100,0	10,000
HIT	0,5	0,050
SUVO PŠENIČNO KISELO TESTO	2,0	0,200
Margarin	1,0	0,100
So	2,0	0,200
Kvasac	3,0	0,300
Voda, oko	57,0	5,700 l
Ukupna masa		16,550

Vreme zamesa:	4 + 6 min
Temperatura testa:	26 °C
Fermentacija u masi:	nema
Odvaga testa:	1,800 kg/30 kom
Međufermentacija:	oko 20 min
Oblikovanje:	okruglo
Završna fermentacija:	50 – 55 min
Temperatura pečenja:	240 °C, opadajuća na 200 °C, uz dodatak pare
Vreme pečenja:	oko 18 min

Uputstvo za rad:

Nakon međufermentacije, na delilici/oblikatoru podeliti i oblikovati testo u kuglice koje se slažu po dve spojene na potezni aparat sa šlusom na gore. Na $\frac{3}{4}$ fermentacije, okrenuti pecivo, narezati po dužini i peći sa parom.

