

Easy Krofna

Odlična stabilnost



Karakteristike

- 50% doziranje
- Manje upijanje ulja
- Odlična stabilnost
- Prilagodljivo svim procesima
- Mogućnost zamrzavanja
- Bez veštačkih boja
- Nova enzimaska tehnologija (koja omogućava kratak zagrižaj, topivost)



Proces

Mešanje	5+6 min.
Temperatura testa	28°C
Fermentacija u masi	15 min.
Deljenje	60-80g
Intermedijarna fermentacija	10 min.
Oblikovanje	Blago skružiti i pred finalnu fermentaciju pritisnuti
Finalna fermentacija	60 min. +10 min. napolju (da se uhvati korica)
Prženje (friteza)	170°C - 2,5/2,5 min.

Receptura

Brašno T-500	50%
EASY KROFNA	50%
Kvasac	4-5%
Voda	40-45%
Palmina mast za prženje	

Pakovanje: 10kg

Rok trajanja: 6 meseci

