

# SOFTBURGER

IZBOLJŠEVALEC ZA MAŠČOBNO PEKOVSKO PECIVO  
(BOMBETKE ZA HAMBURGER)



Proizvaja:  
Žito Intes d.d.  
Meljska c. 19  
2000 Maribor  
DE Ljubljana  
Slovenija



Primerno za fino pekovsko pecivo, kot so bombetke,  
hamburger štručke...  
Izboljša poroznost sredice, podaljša svežino.

**Sestavine:**  
posneto mleko v prahu, koruzni škrob,  
pšenična bela moka, emulgator  
(E 472e), encim, dekstroza, stabilizator  
(E 412), amilogel, sredstvo za obdelavo  
moke (E 300).

**Dozacija: 5 % na moko.**

**Receptura:**

pšenična bela moka	100 kg
SOFTBURGER	5,0 kg
kvas	ca 3,0 - 4,0 kg
margarina	5,0 kg
sladkor	3,0 kg
mleko v prahu	1,0 kg
sol	2,0 kg
voda (po vpijanju moke)	55 - 58 l

**Tehnološki postopek:**

Mešanje: 1 min počasi, 7 min. hitro  
Temperatura testa: 27 - 28 °C  
Počivanje testa: 15 minut  
Deljenje in vlaganje v modele.  
Fermentacija v modelu: 45 - 55 minut.

Temperatura peči: 220 - 230 °C  
Čas peke: 12 - 15 minut

Navedeni tehnološki postopek je  
okviren in ga je v proizvodnji potrebno  
prilagoditi uporabljeni opremi.

Pakiranje: 25 kg

Skladiščenje: skladiščimo v suhem in  
zračnem prostoru.

Rok uporabe: 6 mesecev