

ΧΡΟΝΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Διατηρήστε ζεστό για 60 λεπτά, προ-προγραμματιζόμενος χρόνος έως 15 ώρες

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΦΡΟΥΤΟΥ	ΨΗΣΙΜΟ (σε λεπτά)	ΦΟΥΣΚΩΜΑ 3 (σε λεπτά)	ΦΟΥΣΚΩΜΑ 2 (σε λεπτά)	ΖΥΜΩΜΑ 2 (σε λεπτά)	ΦΟΥΣΚΩΜΑ 1 (σε λεπτά)	ΖΥΜΩΜΑ 1 (σε λεπτά)	ΠΡΟΘΕΡΜΑ ΝΣΗ (σε λεπτά)	ΧΡΟΝΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ	ΧΡΩΜΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
02:10	65	30	30	12	25	13	20	03:15	1250g	ΕΛΑΦΡΩΣ/ ΜΕΤΡΙΟ/ ΞΕΡΩΨΗΜΕΝΟ	1. ΒΑΣ ΙΚΟ
02:05	60	30	30	12	25	13	15	03:05	1000g		
02:01	56	30	30	10	25	12	15	02:58	750g		
01:58	65	30	18	9	10	13	0	02:25	1250g		
01:53	60	30	18	9	10	13	0	02:20	1000g	ΓΡΗΓΟΡΟ	
01:49	56	30	18	8	10	12	0	02:14	750g		
02:28	70	35	35	15	20	15	15	03:25	1250g	ΕΛΑΦΡΩΣ/ ΜΕΤΡΙΟ/ ΞΕΡΩΨΗΜΕΝΟ	2. ΓΑΛ ΛΙΚΟ
02:29	65	35	41	15	20	12	10	03:18	1000g		
02:26	60	35	43	13	20	12	10	03:13	750g		
02:03	70	30	18	9	10	13	-	02:30	1250g		
01:58	65	30	18	9	10	13	-	02:25	1000g	ΓΡΗΓΟΡΟ	
01:53	60	30	18	8	10	12	-	02:18	750g		
02:26	65	35	38	15	30	12	20	03:35	1250g	ΕΛΑΦΡΩΣ/ ΜΕΤΡΙΟ/ ΞΕΡΩΨΗΜΕΝΟ	3. ΣΙΤ ΑΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ
02:21	60	35	38	15	30	12	15	03:25	1000g		
02:17	56	35	38	13	30	11	15	03:18	750g		
02:08	65	35	23	9	10	13	0	02:35	1250g		
02:03	60	35	23	9	10	13	0	02:30	1000g	ΓΡΗΓΟΡΟ	
01:19	56	35	23	9	10	11	0	02:24	750g		

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΦΡΟΥΤΟΥ	ΨΗΣΙΜΟ	ΦΟΥΣΚΩΜΑ 3	ΦΟΥΣΚΩΜΑ 2	ΖΥΜΩΜΑ 2	ΦΟΥΣΚΩΜΑ 1	ΠΡΟΘΕΡΜΑ ΝΣΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΜΕΤΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ	ΧΡΩΜΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Α
02:11	60	30	35	13	25	12	15	1250g	ΕΛΑΦΡΩΣ/ ΜΕΤΡΙΟ/ ΞΕΡΩΨΗΜΕΝΟ	4. ΓΛΥ ΚΟ
02:07	56	30	35	13	2	12	10	1000g		
02:03	52	30	35	12	25	12	10	750g		
01:54	60	30	18	1	10	12	0	1250g	ΓΡΗΓΟΡΟ	
01:50	56	30	18	10	10	12	0	1000g		
01:46	52	30	18	8	10	11	0	750g		
01:10	45	-	0	7	-	8	-	1250g	ΕΛΑΦΡΩΣ/ ΜΕΤΡΙΟ/ ΞΕΡΩΨΗΜΕΝ	5. ΠΟΛΥ ΓΡΗΓΟ ΡΟ
01:08	43	-	0	7	-	8	-	1000g		
01:05	40	-	0	7	-	8	-	750g		
02:23	60	30	45	15	20	10	30	1250g	ΕΛΑΦΡΩΣ/ ΜΕΤΡΙΟ/ ΞΕΡΩΨΗΜΕΝΟ	8. ΞΙΝΟΓΑΛΛΑ
02:19	56	30	45	15	20	10	25	1000g		
02:15	52	30	45	15	20	10	25	750g		
01:58	65	30	18	9	10	13	0	1250g	ΕΛΑΦΡΩΣ/ ΜΕΤΡΙΟ/ ΞΕΡΩΨΗΜΕΝΟ	9. ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝ Η
01:53	60	30	18	9	10	13	0	1000g		
01:49	56	30	18	8	10	12	0	750g		

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	6. ΖΥΜΗ	7. ΖΥΜΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ	750-1250g	750-1250g
ΧΡΟΝΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	01:50	00:15
ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	10	-
ΖΥΜΩΜΑ 1	12	15
ΦΟΥΣΚΩΜΑ 1	10	-
ΖΥΜΩΜΑ 2	25	0
ΦΟΥΣΚΩΜΑ 2	25	0
ΦΟΥΣΚΩΜΑ 3	45	-
ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΦΡΟΥΤΟΥ	01:15	-
ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ	15 ΩΡΕΣ	15 ΩΡΕΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	10. ΚΕΙΚ			11. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ	12. ΨΗΣΙΜΟ
ΧΡΩΜΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	ΕΛΑΦΡΩΣ/ ΜΕΤΡΙΟ/ ΚΑΛΟΨΗΜΕΝΟ			-	ΕΛΑΦΡΩΣ/ΜΕΤΡΙΟ/ΚΑΛΟΨΗΜΕΝΟ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ	1250g	1000g	750g	-	-
ΧΡΟΝΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	01:40	01:35	01:30	01:20	01:00
ΖΥΜΩΜΑ 1	15	15	15	45	0
ΨΗΣΙΜΟ	70	65	60	20	60
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	60	60	60	-	60
ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ	15 ΩΡΕΣ	15 ΩΡΕΣ	15 ΩΡΕΣ	-	15 ΩΡΕΣ