



## Ajdova zmes

### O IZDELKU

- gotova zmes namenjena za proizvodnjo ajdovega mešanega kruha z minimalno 30% deležem ajdove moke
- omogoča pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je rahla in fina
- omogoča izdelavo kruha in peciva po direktnem postopku brez prehodne termične obdelave ajdove moke
- kruh se lahko peče prosto ali v modelih

### DOZIRANJE

po recepturi

### PAKIRANJE

vreče 25 kg

### PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	18 - 22 °C
temperatura vode	18 - 20 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 6 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	210- 240 °C
čas peke	24 min

### RECEPTURA

<b>ajdova zmes</b>	100 kg
kvas	3 - 4 kg
voda	cca 65 l