

# Čemaž koncentrat

## O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo kruha in peciva prijetne arome in okusa po čemažu
- sredica pekovskih izdelkov je zelenkasta z vidnimi delci suhega čemaža
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreče 25 kg

## PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	60 min *
temperatura peči	230 - 240°C
čas peke	25 min

## RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg
<b>čemaž koncentrat</b>	60 kg
kvas	3kg
voda	70 l