



ReproKolinska

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

Domači koruzni koncentrat

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo rustikalnega koruznega mešanega kruha z 48% deležem koruzne moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha z izrazito aromo in okusom po koruzi
- sredica pekovskih izdelkov je močno rumena, fina in ima majhne pore
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzne moke
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih
- pri pripravi testa se koncentratu doda pšenično moko, kvas in vodo po recepturi

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 8 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	40 min
temperatura peči	215 °C
čas peke	60 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg
domači koruzni koncentrat	60 kg
olje	4 l
kvas	2 kg
voda	70 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M