



Domači mix

O IZDELKU

- koncentrat za izdelavo mešanega kruha in peciva s polnozrnatno moko
- omogoča enostavno pripravo kruha in peciva prijetne rahlo kiselkaste arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je mehka in elastična
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko balastnih snovi
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- pri pripravi testa se koncentratu doda pšenično moko, olje (po želji), kvas in vodo po recepturi

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke in koncentrata	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	5 + 3 min
temperatura testa	24 - 26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	45 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	35 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
domači mix	50 kg
kvas	2 kg
olje	2 kg
voda	cca 70 l