



Izboljševalec za lepinje

O IZDELKU

- namenjen je za proizvodnjo vseh vrst rustikalnega peciva in kruha kot so lepinje, ciabatte, "korenine" ... iz pšenične moke in mešanic mok drugih žitaric
- povečuje volumen izdelkov
- daje izdelkom tipično in neenakomerno poravost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljivost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- je posebno primeren za mehkejši zames testa

DOZIRANJE

10 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

	LEPINJE	CIABATTE KORENINE
temperatura moke	20 °C	24 °C
temperatura vode	12 °C	10 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 15 min	2 + 10 min
temperatura testa	26 °C	26 °C
fermentacija v masi	30 min	60 min
čas fermentacije v komori	30 min	30 min
temperatura peči	250 - 300 °C	240 - 260 °C
čas peke	15 min	17 - 22 min

RECEPTURA

	LEPINJE	CIABATTE	KORENINE
pš. bela moka (TIP 500)	100 kg	100 kg	-
pš. polbela moka (TIP 850)	-	-	90 kg
ržena moka (TIP 1250)	-	-	10 kg
izboljševalec za lepinje	10 kg	10 kg	10 kg
kvas	2 kg	2 kg	2 kg
kolorin novi	-	-	0,4 kg
voda	80 - 90 l	75 - 80 l	70 - 75 l