



ReproKolinska

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

Julin D

O IZDELKU

- gotova zmes namenjena proizvodnji kruha in peciva s semeni
- z raznolikostjo sestave povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z vidnimi delčki zrn in semen ter prijetno aromo
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno in strojno
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- kruh vsebuje minimalno 2% semen računano na skupno količino moke

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 8 min
temperatura testa	25 - 27 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	14 - 16 min

RECEPTURA

julin d	100 kg
kvas	3 kg
voda	cca 58 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M