



# ReproKolinska

KO ZADIŠI PO DOMAČEM

## Julin Z

### O IZDELKU

- gotova zmes namenjena za proizvodnjo kruha in peciva s semeni
- z raznolikostjo žit in semen povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z vidnimi delčki zrn in semen
- kruh vsebuje minimalno 6% semen računano na skupno količino moke
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno ali strojno
- kruh pečemo prosto ali v modelih

### 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	26 - 28 °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

<b>julin z</b>	100 kg
kvas	3 kg
voda	cca 58 l

KO ZADIŠI PO DOMAČEM