



ReproKolinska

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

Kiflin novi

O IZDELKU

- je učinkovit izboljševalec namenjen za proizvodnjo polpečenega kruha in pekovskega peciva
- izboljšuje svežino kruha in peciva izdelanega s postopkom delne peke in dopeke
- izboljšuje okus in aromo izdelkov
- daje skorji izdelkov lepo barvo ter primerno hrustljivost
- pri zamesu povečuje vpijanje vode
- zagotavlja primerno stabilnost polpečenih izdelkov

DOZIRANJE

3 - 4 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalih	4 + 7 min
temperatura testa	25 - 26 °C
čas počivanja hlebčkov pred deljenjem	10 min
čas fermentacije v komori	55 - 65 min
temperatura končne fermentacije	35 °C

RECEPTURA

pšenična moka (TIP 500)	100 kg
kiflin novi	3 - 4 kg
kvas	3 kg
sol	1,8 kg
margarina	2 kg
voda	60 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M