



ReproKolinska

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

Kolin

O IZDELKU

- izboljševalec je namenjen za proizvodnjo rustikalnega kruha iz pšenične bele in polbele moke
- vsebuje pšenično polbelo moko, sladno moko, encim alfa-amilazo in askorbinsko kislino
- povečuje volumen izdelkov
- daje videz "domačega" kruha
- daje izdelkom večjo poravost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljivost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- kruh se lahko peče prosto ali v modelih
- izboljševalec ne vsebuje emulgatorja

DOZIRANJE

2 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 10 min
temperatura testa	26 °C
čas počivanja testa	30 min
čas fermentacije v komori	40 min
temperatura peči	220 - 230 °C
čas peke	35 min

RECEPTURA

pšenična moka (TIP 500)	100 kg
kolin	2 kg
kvas	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M