



## Koncentrat s krompirjevimi kosmiči

### O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo kruha nepravilnega "domačega" videza
- z vsebnostjo krompirjevih kosmičev zagotavlja daljšo svežino izdelka
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z večjimi porami
- mleko v prahu mu daje lepo barvo in bolj poln okus
- namenjen je za ročno oblikovanje testa

### DOZIRANJE

po recepturi

### PAKIRANJE

vreče 25 kg

### PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	45 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	30 min

### RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	80 kg
<b>koncentrat s krompirjevimi kosmiči</b>	20 kg
kvas	2 kg
voda	70 l