



ReproKolinska

KO ZADIŠI PO DOMAČEM

Koncentrat za hamburger

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo vseh vrst peciva za hamburgerje in drugega mehkega peciva
- omogoča hitro proizvodnjo hamburgerjev
- daje izdelkom fino, enakomerno luknjičavost sredice, svežino in mehko
- skorji daje lepo barvo
- izdelkom daje prijetno aromo

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 9 min
temperatura testa	26 - 27 °C
oblikovanje	90 - 100 g
počivanje	10 min
čas fermentacije v komori	60 - 75 min
temperatura peči	230 °C
čas peke	13 -14 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	66 kg
koncentrat za hamburger	33 kg
kvas	2,5 kg
margarine ali maslo (po želji)	5 kg
voda	48 l

KO ZADIŠI PO DOMAČEM