



ReproKolinska

KO ZADIŠI PO DOMAČEM

Koruzna zmes special

O IZDELKU

- gotova zmes namenjena za proizvodnjo rustikalnega koruznega mešanega kruha in peciva z minimalno 30% deležem koruzne moke
- omogoča pripravo kruha in peciva tipičnega videza, arome in okusa z manjšim volumnom
- sredica pekovskih izdelkov je bolj rumena, vlažna in bolj gosta
- omogoča izdelavo kruha in peciva po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzne moke
- kruh se lahko peče prosto ali v modelih
- primerna je predvsem za ročno obdelavo testa

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 6 min
temperatura testa	25 - 26 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	26 min

RECEPTURA

koruzna zmes special	100 kg
kvas	3,0 - 4 kg
voda	cca 60 - 65 l

KO ZADIŠI PO DOMAČEM