



Koruzno rženi koncentrat

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo koruzni-rženega mešanega kruha in peciva z 30% deležem koruzne moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je rahla in fina
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzne moke
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

| | |
|----------------------------------|--------------|
| temperatura koncentrata in moke | 18 - 22 °C |
| temperatura vode | 12 - 14 °C |
| čas mesenja v spiralnih mešalnih | 2 + 8 min |
| temperatura testa | 24 - 26 °C |
| fermentacija v masi | 60 min |
| čas fermentacije v komori | 35 - 40 min |
| temperatura peči | 230 - 240 °C |
| čas peke | 24 min |

RECEPTURA

| | |
|---------------------------------|----------|
| pšenična bela moka (TIP 500) | 50 kg |
| koruzno rženi koncentrat | 50 kg |
| kvas | 2 - 3,kg |
| voda | cca 65 l |