



# ReproKolinska

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

## Panicel

### O IZDELKU

- koncentrat za proizvodnjo kruha in peciva z dodanimi beljakovinami in vlakninami (pšeničnimi otrobi)
- živilo pripravljeno iz Panicela (po predlagani recepturi) vsebuje minimalno 14% skupnih pšeničnih in sojinih beljakovin oziroma minimalno 7% pšeničnih otrobov glede na količino uporabljene moke
- kruh ima rahlo sredico z vidnimi delčki otrobov, velik volumen, prijeten in tipičen okus
- zaradi visoke vsebnosti vode se kruh pri rezanju ne drobi in ostane svež več dni
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno ali strojno
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih

### DOZIRANJE

po recepturi

### PAKIRANJE

vreče 25 kg

### PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| temperatura moke                 | 20 °C        |
| temperatura vode                 | 9 °C         |
| čas mesenja v spiralnih mešalnih | 2 + 8 min    |
| temperatura testa                | 25 °C        |
| fermentacija v masi              | 15 min       |
| čas fermentacije v komori        | 45 - 50 min  |
| temperatura peči                 | 210 - 230 °C |
| čas peke                         | 15 - 28 min  |

### RECEPTURA

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| pšenična bela moka (TIP 500) | 58 kg |
| <b>panicel</b>               | 42 kg |
| kvas                         | 3 kg  |
| voda                         | 80 l  |

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M