

Pirina zmes

O IZDELKU

- gotova zmes za proizvodnjo kruha in peciva iz polnozrnate pirine moke
- pekovskim izdelkom dajte tipičen izgled, prijeten okus in aromo
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z vidnimi delci pirinih otrobov
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko balastnih snovi ter imajo v primerjavi z belim pšeničnim kruhom višjo hranilno in nižjo kalorično vrednost
- omogoča primerno kakovost izdelkov
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih

DOZIRANJE

pri zamesu dodati kvas in vodo

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	24 - 26 °C
fermentacija v masi	25 - 30 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	24 min

RECEPTURA

pirina zmes	100 kg
kvas	3 - 4 kg
voda	cca 65 l