



Ražin Super

O IZDELKU

- rženo kisló testo je v prahu, ki se uporablja za proizvodnjo rženih in mešanih kruhov
- vsebuje posušeno mleto rženo kisló testo
- zagotavlja podaljšano svežino izdelkov
- daje kruhu domač videz, arómo in okus
- zmanjšuje lepljivost sredice, ki se pojavlja pri vseh izdelkih z rženo moko
- izboljšuje strukturo in elastičnost sredice
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- omogoča izdelavo rženega kruha po direktnem postopku
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih
- dodaja se kot sestavni del ržene moke

DOZIRANJE

43 % na skupno količino ržene moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

	60% rž.moke	40% rž. moke
temperatura moke	24 °C	20 °C
temperatura vode	20 °C	18 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 7 min	2 + 7 min
temperatura testa	30 - 32 °C	28 - 30 °C
fermentacija v masi	40 min	30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min	40 - 50 min
temperatura peči (dve fazi)	230 - 260 °C	230 - 260 °C
čas peke	40 min	35 min

RECEPTURA

	60% rž.moke	40% rž. moke
pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg	60 kg
ržena moka (TIP 1250)	42 kg	28 kg
ražin super	18 kg	12 kg
kvas	3 kg	2,5 kg
sol	1,6 kg	1,7 kg
voda	cca 70 l	cca 67 l