



ReproKolinska

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

Rubin T

O IZDELKU

- koncentrat za proizvodnjo kruha in peciva s semeni; pekovski izdelki vsebujejo minimalno 4% semen računano na skupno količino moke
- z raznolikostjo sestave povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z vidnimi delčki semen
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno ali strojno

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	14 - 16 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	66.7 KG
rubin - t	33.3 kg
kvas	3 kg
voda	60 - 65 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M