



Rusti klasik

O IZDELKU

- koncentrat za proizvodnjo pšenično-rženega mešanega kruha in peciva
- omogoča pripravo peciva prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je fina in rahla
- skorjica je lepo hrustljava
- primeren je za izdelavo polpečenega peciva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 8 min
fermentacija v masi	10 min
čas fermentacije v komori	40 min *
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	20 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
rusti klasik	50 kg
olje (po želji)	2 l
kvas	2,5 kg
voda	cca 60 l