

Rut-in

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen predvsem za proizvodnjo "korenin", lahko pa ga uporabimo tudi za druge vrste kruha in peciva iz mehkejšega testa
- izdelkom daje tipično barvo in okus
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljivost
- izdelkom daje tipično, neenakomerno in večjo luknjičavost sredice
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- posebno je primeren za mehkejši zames testa

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	10 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 18 min
temperatura testa	24 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	20 min
čas peke	35 min
temperatura peči	230 - 235 °C

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg
rut-in	15 kg
kvas	1,8 kg
voda	73 - 75 l