



# ReproKolinska

KO ZADIŠI PO DOMAČEM

## Svežinko

### O IZDELKU

- je izredno učinkovit izboljševalec za svežino
- primeren zlasti za pekovsko pecivo in fine pekovske izdelke (sendviči, potica,...)
- izdelkom daje lepo in enakomerno strukturo ter mehko

### DOZIRANJE

1% na količino moke

### PAKIRANJE

vreče 10 kg

### PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	5 - 15 min
čas fermentacije v komori	35 min
temperatura peči	220 - 250 °C
čas peke	14 - 18 min

### RECEPTURA

pšenična bela moka	100 kg
<b>svežinko</b>	1 kg
<b>želicin xl</b>	1 kg
kvas	3 - 5 kg
sol	1,8 - 2 kg
voda	52 - 56 l

KO ZADIŠI PO DOMAČEM