

Tostin extra

O IZDELKU

- izboljševalec je namenjen za proizvodnjo toasta
- zagotavlja belo, rahlo, prožno sredico, ki se ne drobi
- izdelku daje prijetno aromo in barvo
- je primeren za vse vrste zamesa testa
- daje izjemno svežino in trajnost izdelkov

DOZIRANJE

3 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 9 min
temperatura testa metoda	
4 koščkov "twist" ali 6 koščkov	25 - 45 °C
čas fermentacije v komori	60 min
temperatura peči	230 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg
tostin extra	3 kg
kvas	4 kg
sol	2 kg
sladkor	1 kg
margarina	3 - 5 kg
sorbin	do 0,5 kg
voda	53 l