



ReproKolinska

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

Vita ajda

O IZDELKU

- koncentrat namenjen za proizvodnjo ajdovega mešanega kruha in peciva z več kot 35% deležem ajdove moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha in peciva prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je rahla in fina
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave ajdove moke
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E števil

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	18 - 22 °C
temperatura vode	18 - 20 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 6 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	210 - 240 °C
čas peke	24 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
vita ajda	50 kg
kvas	3 - 4 kg
voda	cca 65 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M