

Vita buča

O IZDELKU

- koncentrat namenjen za proizvodnjo mešanega kruha z bučnimi semeni nepravilnega "domačega" izgleda
- z vsebnostjo krompirjevih kosmičev zagotavlja daljšo svežino izdelka
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z večjimi porami
- mleko v prahu mu daje lepo barvo in bolj poln okus
- lomljena bučna semena mu dajejo specifično barvo in okus
- namenjen je za ročno oblikovanje testa
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E števil

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	3 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

	I.	II.
pšenična bela moka (TIP 500)	60 kg	30 kg
moka ržena (TIP 1250)	-	30 kg
vita buča	40 kg	40 kg
kvas	2,5 kg	2,5 kg
voda	cca 65 l	cca 65 l