



## Vita domača ajda

### O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo rustikalnega ajdovega mešanega kruha z 48% deležem ajdove moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha z izrazito aromo in okusom po ajdi
- sredica pekovskih izdelkov ima močno sivkasto-rjavo barvo in fino strukturo
- 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 koncentrata in moke	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	45 min
temperatura peči	215 °C
čas peke	30 min

### RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg
<b>vita domača ajda</b>	60 kg
olje	4 l
kvas	2 kg
voda	70 l