



Vita domača koruza

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo rustikalnega koruznega mešanega kruha z 48% deležem koruzne moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha z izrazito aromo in okusom po koruzi
- sredica pekovskih izdelkov je močno rumena, fina in ima majhne pore
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzna 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	40 min
temperatura peči	215 °C
čas peke	60 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP)	40 kg
vita domača koruza	60 kg
olje	4 l
kvas	2 kg
voda	65 l