



ReproKolinska

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

Vita integrale

O IZDELKU

- gotova zmes iz pšenične polnozrnate moke, ki je namenjena za proizvodnjo kruha in peciva
- polnozrnatim pekovskim izdelkom daje tipičen izgled, prijeten okus in aromo
- pekovski izdelki imajo primerno rahlo sredico z vidnimi delci pšeničnih otrobov
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko balastnih snovi ter imajo v primerjavi z belim pšeničnim kruhom višjo hranilno ter nižjo kalorično vrednost
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalc brez E števil

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 9 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	25 - 30 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	24 min

RECEPTURA

vita integrale	100 kg
kvas	2,5 kg
voda	cca 70 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M