



Vita kurkuma

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo kruha in peciva s kurkumo
- kurkuma daje izdelkom specifično barvo, aromo in okus
- ima lepo rumeno sredico z vidnimi delci raznih zrn in semen
- izdelki imajo fino strukturo
- 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	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	25 - 26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	70 kg
vita kurkuma	30 kg
kvas	2 kg
voda	cca 60 l