



# ReproKolinska

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

## Vita oves

### O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo ovsenega mešanega kruha in peciva z več kot 45% deležem ovsene moke računano na skupno količino moke
- omogoča enostavno pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je fina in rahla
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave ovsene 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	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 7 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	25 min

### RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP )	40 kg
<b>vita oves</b>	60 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