



# ReproKolinska

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

## Vita pira

### O IZDELKU

- gotova zmes iz polnozrnate pirine moke, ki je namenjena za proizvodnjo kruha in peciva
- polnozrnatim pirinim izdelkom daje tipičen izgled, prijeten okus in aromo
- pekovski izdelki imajo primerno rahlo sredico z vidnimi delci pirinih otrobov
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko balastnih snovi ter imajo v primerjavi z belim pšeničnim kruhom višjo hranilno ter nižjo kalorično vrednost
- s svojo sestavo omogoča primerno kakovost izdelkov
- 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 + 5 min
temperatura testa	24 - 26 °C
fermentacija v masi	25 - 30 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	24 min

### RECEPTURA

<b>vita pira</b>	100 kg
kvas	2,5 kg
voda	cca 60 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M