



## Vita planinc

### O IZDELKU

- gotova zmes je namenjena za proizvodnjo rustikalno koruzno-pirinega kruha in peciva
- sredica pekovskih izdelkov ima sivkasto rumeno barvo
- sredica ima fino strukturo
- svežina izdelkov je izredno dobra
- 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	5 + 5 min
temperatura testa	25 - 26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	30 - 40 min
temperatura peči	225 - 230 °C
čas peke	40 min

### RECEPTURA

<b>vita planinc</b>	100 kg
kvas	2 kg
voda	cca 70 l