



ReproKolinska

KO ZADIŠI PO DOMAČEM

Vita rž

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo rženega mešanega kruha
- omogoča enostavno pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- hlebček je nizek in ima izredno dobro svežino
- kruh lahko 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	5 + 3 min
temperatura testa	24 - 26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	45 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	35 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg
vita rž	60 kg
kvas	3 kg
voda	cca 68 l

KO ZADIŠI PO DOMAČEM