



Vita večzrnata

O IZDELKU

- zmes je narejena za proizvodnjo kruha in peciva obogatenga s semeni
- z raznolikostjo semen in žit povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- vsebuje 13% semen na količino moke
- optimalen izgled in okus izdelkov dosežemo z uporabo večsemenskega posipa
- 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	26 - 28 °C
fermentacija v masi	40 min
premešanje (izpilnjenje)	
fermentacija v masi	20 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 245 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

vita večzrnata	100 kg
kvas	do 3 kg
voda	cca 60 l