



# ReproKolinska

KO ZADIŠI PO DOMAČEM

## Vitin extra

### O IZDELKU

- izboljševalec, namenjen za proizvodnjo pekovskih izdelkov iz pšenične moke (TIP 500)
- povečuje volumen izdelkov
- izdelkom daje lepšo in enakomernejšo luknjičavost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljivost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- je primeren za intenziven zames testa

### DOZIRANJE

0,5 - 1 % na količino moke

### PAKIRANJE

vreče 25 kg

### PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

|                                  | PECIVO       | BELI KRUH    |
|----------------------------------|--------------|--------------|
| temperatura moke                 | 20 °C        | 20 °C        |
| temperatura vode                 | 10 °C        | 12 °C        |
| čas mesenja v spiralnih mešalnih | 2 + 12 min   | 2 + 10 min   |
| temperatura testa                | 24 °C        | 26 °C        |
| fermentacija v masi              | -            | 30 min       |
| čas fermentacije v komori        | 35 min       | 40 min       |
| temperatura peči                 | 240 - 260 °C | 220 - 230 °C |
| čas peke                         | 15 -16 min   | 29 min       |

### RECEPTURA

|                              | PECIVO | BELI KRUH |
|------------------------------|--------|-----------|
| pšenična bela moka (TIP 500) | 100 kg | 100 kg    |
| <b>vitin extra</b>           | 1 kg   | 1 kg      |
| sol                          | 2 kg   | 2 kg      |
| sladkor                      | 1 kg   | 0,5 kg    |
| voda                         | 54 l   | 56 l      |

KO ZADIŠI PO DOMAČEM