



Volumin acerola

O IZDELKU

- izboljševalec z acerolo in encimi, namenjen za proizvodnjo kruha in peciva
- povečuje volumen izdelkov
- izboljšuje elastičnost in mehkobo sredice
- podaljšuje svežino končnega izdelka
- skorji izdelkov daje lepo barvo in hrustljivost
- brez E števil

DOZIRANJE

0,8 - 1,0 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 min
temperatura peči	220 - 230 °C
čas peke	35 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg
volumin acerola	0,5 kg
kvas	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l