

Volumin M

O IZDELKU

- izboljševalec namenjen za proizvodnjo vseh vrst kruha in peciva
- primeren za linijsko proizvodnjo
- povečuje volumen izdelkov
- izboljšuje elastičnost in mehkobo sredice
- podaljšuje svežino končnega izdelka
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljivost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke

DOZIRANJE

0,3 - 0,5 % 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 M	0,4 kg
kvas	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l