



# ReproKolinska

KO ZADIŠI PO DOMAČEM

## Želicin XL

### O IZDELKU

- izboljševalec namenjen za proizvodnjo vseh vrst pekovskega ter kvašenega finega peciva
- izboljšuje stabilnost testa
- omogoča močan dvig testa v peči
- povečuje volumen izdelkov
- beli sredico in podaljšuje svežino
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti izdelkov
- posebno primeren je za linijsko avtomatizirano proizvodnjo peciva

### DOZIRANJE

2 % na količino moke

### PAKIRANJE

vreče 25 kg

### PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 27 °C
čas počivanja testa	5 - 15 min
čas fermentacije v komori	35 min
temperatura peči	220- 250 °C
čas peke	14 - 18 min

### RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg
<b>želicin xl</b>	2 kg
kvas	3 - 5 kg
sol	1,8 - 2 kg
voda	65 l

KO ZADIŠI PO DOMAČEM