



ReproKolinska

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

Zlati mix

O IZDELKU

- uporablja se za pripravo vseh vrst kruha in peciva z dodatkom različnih zrn in semen
- z raznolikostjo sestave povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- na zahteva predhodne priprave - namakanja
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno ali strojno

DOZIRANJE

do 25 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	14 - 16 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	78 kg
zlati mix	20 kg
kvas	3 kg
sol	1,5 kg
vitin	0,60 kg
voda	cca 58 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M