

# Rženi koncentrat

## O IZDELKU

- je namenjen za proizvodnjo domačega rustikalnega kruha
- sredica pekovskih izdelkov je sivkasto - rjave barve
- sredica ima fino strukturo
- svežina izdelkov je izredno dobra
- ima rahlo kiselkast okus, značilen za ržene kruhe
- pri pripravi testa se koncentratu doda le kvas in voda

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreče 25 kg

## PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	3 + 7 min
temperatura testa	26 - 28 °C
oblikovanje (600 g)	
čas fermentacije zunaj	20 - 30 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	35 min (600 g)

## RECEPTURA

pšenična bela / polbela moka	30 kg
<b>rženi koncentrat</b>	70 kg
kvas	3 kg
voda	cca 75 l