

Večsemenski koncentrat

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo kruha in peciva s semeni; pekovski izdelki izdelani iz koncentrata vsebujejo minimalno 9% semen računano na skupno količino
- z raznolikostjo semen in žit povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- optimalni izgled in okus izdelkov se doseže z uporabo večsemenskega posipa, ki je sestavljen iz semen, ki so v koncentratu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi (I)	40 min
premešanje (izpiljenje testa)	-
fermentacija v masi (II)	20 min
deljenje, okrogljenje (hlebci)	820 g
površinska okrasitev s posipom	-
končna fermentacija v komori	cca 45 min
temperatura peči (etažna peč)	230 - 245 °C
čas peke	cca 30 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	66,7 kg
večsemenski koncentrat	33,3 kg
kvas	do 3,0 kg
voda	60 - 65 l