

Vita domači

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo kruha in peciva
- sredica je neenakomerno porozna
- skorjica je zlatorumene barve in hrustljava
- kruh pečemo prosto
- ima izgled "starega" domačega kruha in peciva
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E števil

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
vita domači	50 kg
kvas	2,5 kg
voda	cca 70 l