

Vita oves

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo ovsenega mešanega kruha in peciva z več kot 45% deležem ovsene moke računano na skupno količino moke
- omogoča enostavno pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je fina in rahla
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave ovsene moke
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E števil

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 mešalnikih	2 + 7 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	25 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg
vita oves	60 kg
kvas	2,5 kg
voda	cca 70 l