

Ajdova zmes / Heljdina smjesa

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji heljdnog miješanog kruha s minimalno 30% heljdnog brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je nježna i fina
- omogućuje proizvodnju kruha i peciva prema izravnom postupku bez prijelazne toplinske obrade heljdnog brašna
- kruh se može peći slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	18 - 22 °C
temperatura vode	18 - 20 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 6 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	210- 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

heljdina smjesa	100 kg
kvasac	3 - 4 kg
voda	cca 65 l