

Domaći ajdov / heljdin koncentrat

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju rustikalnog miješanog kruha od heljde s udjelom heljdinog brašna od 48% računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha s izrazitom aromom i okusom heljde
- jezgra pekarskih proizvoda ima sivkasto-smeđu boju i finu strukturu
- omogućuje pripremu tijesta prema izravnom postupku bez prethodne toplinske obrade heljdinog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- prilikom pripreme tijesta u koncentrat se dodaju pšenično brašno, kvasac i voda prema receptu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	45 min
temperatura peći	215 °C
vrijeme pečenja	60 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno(TIP 500)	40 kg
domaći heljdin koncentrat	60 kg
ulje	4 l
kvasac	2 kg
voda	70 l