

# Domaći koruzni / kukuruzni koncentrat

## O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju rustikalnog kukuruznog miješanog kruha s udjelom kukuruznog brašna od 48% računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha s izrazitom aromom i okusom kukuruza
- jezgra pekarskih proizvoda je jako žuta, fina i ima male pore
- omogućuje pripremu tijesta po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog 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 mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	215 °C
vrijeme pečenja	60 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg
<b>domaći kukuruzni koncentrat</b>	60 kg
ulje	4 l
kvasac	2 kg
voda	70 l