

Domaći mix

O PROIZVODU

- koncentrat za izradu miješanog kruha i peciva s integralnim brašnom
- omogućuje jednostavnu pripremu kruha i peciva ugodne, blago kisele arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je mekana i elastična
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno balastnih tvari
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- prilikom pripreme tijesta u koncentrat se dodaju pšenično brašno, ulje (po želji), kvasac i voda prema recepturi

DOZIRANJE

do 25 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna i koncentrata	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	5 + 3 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	45 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	35 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
domaći mix	50 kg
kvasac	2 kg
ulje	2 kg
voda	cca 70 l