

Izboljševalec / poboljšivač za lepinje

O PROIZVODU

- namijenjen je proizvodnji svih vrsta rustikalnih peciva i kruhova kao što su lepinje, ciabatte, "korijenje" ... pšeničnog brašna i mješavina brašna od ostalih žitarica
- povećava volumen proizvoda
- daje proizvodima tipične i neravnomjerne pore u jezgri
- kori proizvoda daje lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- posebno je prikladan za mekše miješenje tijesta

DOZIRANJE

10 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

	LEPINJE	CIABATTE KORIENJE
temperatura brašna	20 °C	24 °C
temperatura vode	12 °C	10 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 15 min	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 °C	26 °C
fermentacija u masi	30 min	60 min
vrijeme fermentacije u komori	30 min	30 min
temperatura peći	250 - 300 °C	240 - 260 °C
vrijeme pečenja	15 min	17 - 22 min

RECEPTURA

	LEPINJE	CIABATTE	KORIENJE
pš. bijelo brašno (TIP 500)	100 kg	100 kg	-
pš. polubijelo brašno (TIP 850)	-	-	90 kg
raženo brašno (TIP 1250)	-	-	10 kg
poboljšivač za lepinje	10 kg	10 kg	10 kg
kvasac	2 kg	2 kg	2 kg
kolorin novi	-	-	0,4 kg
voda	80 - 90 l	75 - 80 l	70 - 75 l