

Julin D

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji kruha i peciva sa sjemenkama
- raznolikim sastavom povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s vidljivim fragmentima žitarica i sjemenki, kao i ugodnu aromu
- omogućuje lijepo ručno mijesenje i strojnu obradu tijesta
- kruh se može peći slobodno ili u modelima
- kruh sadrži najmanje 2% sjemenki izračunato na ukupnu količinu brašna

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	25 - 27 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

RECEPTURA

julin d	100 kg
kvasac	3 kg
voda	cca 58 l