

# Julin K

## O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji kruha i peciva sa sjemenkama
- raznolikim sustavom od žitarica i sjemenki povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s vidljivim fragmentima žitarica i sjemenki, kao i ugodnu aromu
- kruh sadrži najmanje 6% sjemenki izračunato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno
- kruh se peče slobodno ili u modelima

## 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	26 - 28 °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

<b>julin k</b>	100 kg
kvasac	3 kg
voda	cca 58 l