

Kiflin novi

O PROIZVODU

- učinkovit poboljšivač namijenjen je proizvodnji polupečenog kruha i pekarskih peciva
- poboljšava svježinu kruha i peciva nastalih postupkom djelomičnog pečenja i pečenja
- poboljšava okus i aromu proizvoda
- kori proizvoda daje lijepu boju i prikladnu hrskavost
- povećava upijanje vode u zamjesu
- osigurava odgovarajuću stabilnost polupečenih proizvoda

DOZIRANJE

3 - 4 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	4 + 7 min
temperatura tijesta	25 - 26 °C
vrijeme odmaranja kruščića prije dijeljenja	10 min
vrijeme fermentacije u komori	55 - 65 min
temperatura konačne fermentacije	35 °C

RECEPTURA

pšenično brašno (TIP 500)	100 kg
kiflin novi	3 - 4 kg
kvasac	3 kg
sol	1,8 kg
margarin	2 kg
voda	60 l