

Kolin

O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen je proizvodnji rustikalnog kruha od bijele pšenice i polubijelog brašna
- sadrži polubijelo pšenično brašno, sladno brašno, enzim alfa-amilazu i askorbinsku kiselinu
- povećava volumen proizvoda
- daje izgled "domaćeg" kruha
- daje proizvodima sredinu sa većim porama
- kori proizvoda dalje lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- kruh se može peći slobodno ili u modelima
- poboljšivač ne sadrži emulgator

DOZIRANJE

2 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTOPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim mješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 °C
vrijeme stajanja tijesta	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	35 min

RECEPTURA

pšenično brašno (TIP 500)	100 kg
kolin	2 kg
kvasac	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l