

Kolorin novi

O PROIZVODU

- koristi se u proizvodnji posebnih vrsta tamnog kruha s dodatkom sladnog brašna
- daje proizvodima specifičan okus, aromu i boju
- kod zamijesa dodaje se brašnu

DOZIRANJE

1 - 3 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °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

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	78 kg
kolorin novi	1 kg
vitin	0,6 kg
zlati mix	20 kg
kvasac	3 kg
sol	1.5 kg
voda	cca 58 l