

Koncentrat s krompirjevimi kosmiči / s krumpirovim pahuljicama

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju kruha nepravilnog "domaćeg" izgleda
- sadržajem krumpirovih pahuljica osigurava dužu svježinu proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s većim porama
- mlijeko u prahu daje mu lijepu boju i puniji okus
- pogodan je za ručno oblikovanje tijesta

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	45 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	30 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	80 kg
koncentrat s krumpirovim pahuljicama	20 kg
kvasac	2 kg
voda	70 l