

# Koncentrat za hamburger

## O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju svih vrsta peciva za hamburgere i drugih mekih peciva
- omogućuje brzu proizvodnju hamburgera
- daje proizvodima fino, ravnomjerno probijanje jezgre, svježinu i mekoću
- daje kori lijepu boju
- daje proizvodima ugodnu aromu

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 9 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
oblikovanje	90 - 100 g
odmaranje	10 min
vrijeme fermentacije u komori	60 - 75 min
temperatura peći	230 °C
vrijeme pečenja	13 -14 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66 kg
<b>koncentrat za hamburger</b>	33 kg
kvasac	2,5 kg
margarin ili maslac (po želji)	5 kg
voda	48 l