

Koruzna zmes / kukuruzna smjesa extra

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji kukuruznog miješanog kruha i peciva s minimalno 30% udjela kukuruznog brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipičnog izgleda, arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je žuta, rahla i fina
- omogućuje proizvodnju kruha i peciva po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 6 min
temperatura tijesta	25 - 26 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	26 min

RECEPTURA

kukuruzna smjesa extra	100 kg
kvasac	3,0 - 4 kg
voda	cca 60 - 65 l