

Koruzni / kukuruzni koncentrat special

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju rustikalnog kukuruznog miješanog kruha i peciva s više od 30% udjela kukuruznog brašna izračunato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je rahla i nježna
- omogućuje pripremu tijesta 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 koncentrata i brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
kukuruzni koncentrat special	50 kg
kvasac	3 - 4 kg
voda	60 - 65 l