

Koruzno rženi / kukuruzno raženi koncentrat

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju kukuruzno-raženog miješanog kruha i peciva s 30% udjela kukuruznog brašna računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je rahla i fina
- 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 + 8 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	35 - 40 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
kukuruzno raženi koncentrat	50 kg
kvasac	2 - 3 kg
voda	cca 65 l