

Pirina zmes / smjesa od pira

O PROIZVODU

- gotova smjesa za proizvodnju kruha i peciva od integralnog pirovog brašna
- pekarskim proizvodima daje tipičan izgled, ugodan okus i aromu
- pekarski proizvodi imaju rahlu jezgru s vidljivim česticama pirovih mekinja
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno balastnih tvari i imaju veću nutritivnu i nižu kalorijsku vrijednost u usporedbi s bijelim pšeničnim kruhom
- omogućuje odgovarajuću kvalitetu proizvoda
- kruh se peče slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

kod zamjesa dodati kvasac i vodu

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	25 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

smjesa od pira	100 kg
kvasac	3 - 4 kg
voda	cca 65 l