

# Ražin

## O PROIZVODU

- kombinirani poboljšivač (s funkcijom zakiseljavanja) namijenjen proizvodnji miješanih pšeničnih i raženih vrsta kruha i peciva
- daje kruhu dobar okus i aromu
- poboljšava strukturu i elastičnost jezgre
- produljuje svježinu proizvoda
- smanjuje ljepljivost jezgre koja se javlja u svim proizvodima od raženog brašna
- omogućuje izradu kruha i peciva s raženim brašnom prema izravnom postupku
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna

## DOZIRANJE

1 - 3 % na količinu brašna, ovisno o udjelu raženog brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	18 °C
temperatura vode	24 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min
temperatura tijesta	28 - 30 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije i komori	40 - 45 min
temperatura peći (dvije faze)	230 - 260 °C

## RECEPTURA

pšenično brašno (TIP 500)	40 kg
raženo brašno (TIP 1250)	60 kg
<b>ražin</b>	3 kg
kvasac	3 kg
sol	1,6 kg
voda	70 l