

# Ražin Super

## O PROIZVODU

- raženo kiselo tijesto je u prahu koji se koristi za proizvodnju raženog i miješanog kruha
- sadrži sušeno mljeveno raženo kiselo tijesto
- osigurava produljenu svježinu proizvoda
- daje kruhu domaći izgled, aromu i okus
- smanjuje ljepljivost jezgre koja se javlja u svim proizvodima od raženog brašna
- poboljšava strukturu i elastičnost jezgre
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- omogućuje izradu raženog kruha izravnim postupkom
- kruh se može peći slobodno ili u modelima
- dodaje se kao komponenta raženog brašna

## DOZIRANJE

43 % na skupnu količinu raženog brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

60% raž. brašna    40% raž. brašna

temperatura brašna	24 °C	20 °C
temperatura vode	20 °C	18 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min	2 + 7 min
temperatura tijesta	30 - 32 °C	28 - 30 °C
fermentacija u masi	40 min	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min	40 - 50 min
temperatura peći (dvije faze)	230 - 260 °C	230 - 260 °C
vrijeme pečenja	40 min	35 min

## RECEPTURA

60% raž. brašna    40% raž. brašna

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg	60 kg
raženo brašno (TIP 1250)	42 kg	28 kg
<b>ražin super</b>	18 kg	12 kg
kvasac	3 kg	2,5 kg
sol	1,6 kg	1,7 kg
voda	cca 70 l	cca 67 l