

Rubin T

O PROIZVODU

- koncentrat za proizvodnju kruha i peciva sa sjemenkama; pekarski proizvodi sadrže najmanje 4% sjemenki izračunato na ukupnu količinu brašna
- raznolikim sastavom povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s vidljivim fragmentima sjemenki
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66.7 KG
rubin - t	33.3 kg
kvasac	3 kg
voda	60 - 65 l