

# Rusti klasik

## O PROIZVODU

- koncentrat za proizvodnju pšenično-raženog miješanog kruha i peciva
- omogućuje vam pripremu peciva ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je fina i rahla
- kora je lijepo hrskava
- pogodan je za izradu polupečenih peciva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
fermentacija u masi	10 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min *
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	20 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
<b>rusti klasik</b>	50 kg
ulje (po želji)	2 l
kvasac	2,5 kg
voda	cca 60 l