

Rut-in

O PROIZVODU

- koncentrat je uglavnom namijenjen proizvodnji "korijena", ali se može koristiti i za druge vrste kruha i peciva od mekšeg tijesta
- daje proizvodima tipičnu boju i okus
- kori proizvoda daje lijepu boju i hrskavost
- daje proizvodima tipično, neravnomjerno i veće probijanje jezgre
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- posebno je pogodan za mekše miješenje tijesta

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	10 °C
vrijeme miješenja u spiralnim miješalicama	2 + 18 min
temperatura tijesta	24 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	20 min
vrijeme pečenja	35 min
temperatura peći	230 - 235 °C

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
rut-in	15 kg
kvasac	1,8 kg
voda	73 - 75 l