

Rženi / raženi koncentrat

O PROIZVODU

- namijenjen je proizvodnji domaćeg rustikalnog kruha
- jezgra pekarskih proizvoda je sivkasto-smeđe boje
- jezgra ima finu strukturu
- svježina proizvoda je izuzetno dobra
- ima blago kiselkast okus, tipičan za raženi kruh
- prilikom pripreme tijesta u koncentrat se dodaju samo kvasac i voda

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	3 + 7 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
oblikovanje (600 g)	
vrijeme fermentacije spolja	20 - 30 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	35 min (600 g)

RECEPTURA

pšenično bijelo/polubijelo brašno	30 kg
raženi koncentrat	70 kg
kvasac	3 kg
voda	75 l