

# Svežinko

## O PROIZVODU

- iznimno učinkovit pojačivač svježine
- posebno pogodan za pekarska peciva i fine pekarske proizvode (sendviči, potica,...)
- proizvodima daje lijepu i ujednačenu strukturu kao i mekoću

## DOZIRANJE

1% na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 10 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	5 - 15 min
vrijeme fermentacije u komori	35 min
temperatura peći	220 - 250 °C
vrijeme pečenja	14 - 18 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno	100 kg
<b>svežinko</b>	1 kg
<b>želicin xl</b>	1 kg
kvasac	3 - 5 kg
sol	1,8 - 2 kg
voda	52 - 56 l