

# Tostin extra

## O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen je za proizvodnju tosta
- pruža bijelu, laganu, fleksibilnu jezgru koja se ne mrvi
- daje proizvodu ugodnu aromu i boju
- pogodan je za sve vrste zamijesa tijesta
- daje iznimnu svježinu i trajnost proizvoda

## DOZIRANJE

3 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 9 min
temperatura tijesta	
metoda 4 kom. "twist" ili 6 kom.	25 - 45 °C
vrijeme fermentacije u komori	60 min
temperatura peći	230 °C
vrijeme pečenja	30 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
<b>tostin extra</b>	3 kg
kvasac	4 kg
sol	2 kg
šećer	1 kg
margarin	3 - 5 kg
<b>sorbin</b>	do 0,5 kg
voda	53 l