

Večsemenski / višesjemenski koncentrat

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju kruha i peciva sa sjemenkama; pekarski proizvodi od koncentrata sadrže najmanje 9% sjemenki računato na ukupnu količinu
- s raznim sjemenkama i žitaricama povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- optimalan izgled i okus proizvoda postiže se korištenjem posipa s više sjemenki, koji se sastoji od sjemenki koje se nalaze u koncentratu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mješanja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi (I)	40 min
miješanje (izpiljenje tijesta)	-
fermentacija u masi (II)	20 min
dijeljenje, okrogljenje (kruščići)	820 g
površinsko ukrašavanje s posipom	-
konačna fermentacija u komori	cca 45 min
temperatura peći (etažna peč)	230 - 245 °C
vrijeme pečenja	cca 30 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66,7 kg
višesjemenski koncentrat	33,3 kg
kvasac	do 3,0 kg
voda	60 - 65 l