

Vita domača ajda / heljda

O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen proizvodnji rustikalnog heljdinog miješanog kruha s 48% udjela heljdinog brašna računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha s izrazitom aromom i okusom heljde
- jezgra pekarskih proizvoda ima jaku sivkasto-smeđu boju i finu strukturu
- omogućuje pripremu tijesta prema izravnom postupku bez prethodne termičke obrade heljdinog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata in brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	45 min
temperatura peći	215 °C
vrijeme pečenja	30 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg
vita domača heljda	60 kg
ulje	4 l
kvasac	2 kg
voda	70 l