

# Vita domači

## O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen proizvodnji kruha i peciva
- jezgra je neravnomjerno porozna
- kora je zlatnožute boje i hrskava
- kruh pečemo slobodno
- ima izgled "starog" domaćeg kruha i peciva
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	30 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
<b>vita domači</b>	50 kg
kvasac	2,5 kg
voda	cca 70 l