

Vita integrale

O PROIZVODU

- gotova smjesa integralnog pšeničnog brašna namijenjena je proizvodnji kruha i peciva
- pekarskim proizvodima daje tipičan izgled od cjelovitih žitarica, ugodan okus i aromu
- pekarski proizvodi imaju prikladno rahlu jezgru s vidljivim česticama pšeničnih mekinja
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno balastnih tvari i imaju veću nutritivnu i nižu kalorijsku vrijednost u usporedbi s bijelim pšeničnim kruhom
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 9 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	25 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

vita integrale	100 kg
kvasac	2,5 kg
voda	cca 70 l