

Vita kurkuma

O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen za proizvodnju kruha i peciva s kurkumom
- kurkuma daje proizvodima specifičnu boju, aromu i okus
- ima prekrasnu žutu jezgru s vidljivim česticama raznih žitarica i sjemenki
- proizvodi imaju finu strukturu
- kruh se šeće slobodno ili u modelima
- 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	25 - 26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 °C
vrijeme pečenja	30 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	70 kg
vita kurkuma	30 kg
kvasac	2 kg
voda	cca 60 l