

# Vita oves / zob

## O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen za proizvodnju zobenog miješanog kruha i peciva s više od 45% udjela zobenog brašna računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje jednostavnu pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je fina i rahla
- omogućuje pripremu tijesta prema izravnom postupku bez prethodne termičke obrade zobenog 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 i brašna	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	25 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg
<b>vita zob</b>	60 kg
kvasac	2,5 kg
voda	cca 70 l