

# Vita pira

## O PROIZVODU

- gotova smjesa integralnog pirovog brašna namijenjena proizvodnji kruha i peciva
- proizvodima od pira od cjelovitih žitarica daje tipičan izgled, ugodan okus i aromu
- pekarski proizvodi imaju prikladno blagu jezgru s vidljivim česticama pirovih mekinja
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno balastnih tvari i imaju veću nutritivnu i nižu kalorijsku vrijednost u usporedbi s bijelim pšeničnim kruhom
- njegov sastav omogućuje odgovarajuću kvalitetu proizvoda
- 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	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 5 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	25 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

## RECEPTURA

<b>vita od pira</b>	100 kg
kvasac	2,5 kg
voda	cca 60 l