

# Vita rut-in

## O PROIZVODU

- koncentrat je uglavnom namijenjen proizvodnji "korijena", ali se može koristiti i za druge vrste kruha i peciva od mekšeg tijesta
- daje proizvodima tipičnu boju i okus
- kori proizvoda daje lijepu boju i hrskavost
- proizvodima daje neravnomjerno i veće probijanje jezgre
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- posebno je pogodan za mekši zamijes tijesta
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	10 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 18 min
temperatura tijesta	24 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	20 min
vrijeme pečenja	35 min
temperatura peći	230 - 235 °C

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
<b>vita rut-in</b>	15 kg
kvasac	2 kg
voda	cca 75 l