

Vita rž / raž

O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen za proizvodnju raženog miješanog kruha
- omogućuje jednostavnu pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- kruščić je niske strukture i izuzetno dobre svježine
- 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 miješenja u spiralnim miješalicama | 5 + 3 min |
| temperatura tijesta | 24 - 26 °C |
| fermentacija u masi | 30 min |
| vrijeme fermentacije u komori | 45 min |
| temperatura peći | 230 - 240 °C |
| vrijeme pečenja | 35 min |

RECEPTURA

| | |
|----------------------------------|----------|
| pšenično bijelo brašno (TIP 500) | 40 kg |
| vita raž | 60 kg |
| kvasac | 3 kg |
| voda | cca 68 l |