

# Vita večzrnata / višezrnata

## O PROIZVODU

- smjesa je napravljena za proizvodnju kruha i peciva obogaćenih sjemenkama
- s raznim sjemenkama i žitaricama povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- sadrži 13% sjemenki po količini brašna
- optimalan izgled i okus proizvoda postiže se korištenjem namaza s više sjemenki
- 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 miješanja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	40 min
miješanje (turpijanje)	
fermentacija u masi	20 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 245 °C
vrijeme pečenja	30 min

## RECEPTURA

<b>vita višezrnata</b>	100 kg
kvasac	do 3 kg
voda	cca 60 l