

# Vitin

## O PROIZVODU

- poboljšivač, namijenjen za proizvodnju svih vrsta proizvoda od pšenice i proizvoda od mješavina pšeničnog brašna i brašna od ostalih žitarica
- povećava volumen proizvoda
- daje proizvodima ljepše i ravnomjernije rupice u jezgri
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- pogodan je za intenzivni zamjes testa

## DOZIRANJE

0,5 - 1 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

BIJELI KRUH      PECIVO

temperatura brašna	20 °C	20 °C
temperatura vode	12 °C	10 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C	24 °C
fermentacija u masi	30 min	-
vrijeme fermentacije u komori	40 min	35 min
temperatura peći	220 - 230 °C	240 - 260 °C
vrijeme pečenja	29 min	15 - 16 min

## RECEPTURA

bijelo pšenično brašno	100 kg
<b>vitin</b>	1 kg
kvasac	3,5 kg
sol	2 kg
voda	52 l