

Vitin extra

O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen proizvodnji pekarskih proizvoda od pšeničnog brašna (TIP 500)
- 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

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

RECEPTURA

	PECIVO	BIJELI KRUH
pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg	100 kg
vitin extra	1 kg	1 kg
sol	2 kg	2 kg
šećer	1 kg	0,5 kg
voda	54 l	56 l