

Vitin special

O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen proizvodnji pekarskih proizvoda od pšeničnog brašna
- povećava volumen proizvoda
- daje proizvodima ljepše i ravnomjernije rupice u jezgri
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- posebno pogodan za intenzivni zamjes testa
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna

DOZIRANJE

0,3 - 0,5 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

| | |
|--|--------------|
| temperatura brašna | 20 °C |
| temperatura vode | 12 °C |
| vrijeme mijesjenja u spiralnim mješalicama | 2 + 8 min |
| temperatura tijesta | 26 °C |
| fermentacija u masi | 30 min |
| vrijeme fermentacije u komori | 40 - 60 min |
| temperatura peći | 220 - 230 °C |
| vrijeme pečenja | 29 - 35 min |

RECEPTURA

| | I. | II. |
|----------------------------------|------------|------------|
| pšenično bijelo brašno (TIP 500) | 100 kg | 100 kg |
| vitin special | 0,3 kg | 0,5 kg |
| kvasac | 2,5 - 3 kg | 2,5 - 3 kg |
| sol | 1,8 kg | 1 kg |
| šećer | - | 1 kg |
| voda | 54 l | 54 l |