

# Volumin acerola

## O PROIZVODU

- poboljšivač s acerolom i enzimima, namijenjen proizvodnji kruha i peciva
- povećava volumen proizvoda
- poboljšava elastičnost i mekoću jezgre
- produljuje svježinu gotovog proizvoda
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- bez E brojeva

## DOZIRANJE

0,8 - 1 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTOPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	35 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
<b>volumin acerola</b>	0,5 kg
kvasac	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l