

# Volumin encim / enzim

## O PROIZVODU

- enzimski poboljšivač namijenjen proizvodnji kruha i peciva
- povećava volumen proizvoda
- poboljšava elastičnost i mekoću sredine peciva
- produljuje svježinu gotovog proizvoda
- kori proizvoda daje lijepu boju i hrskavost
- nije prikladan za brašno niže kvalitete
- bez E brojeva

## DOZIRANJE

0,8 - 1 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

|  |              |
|--|--------------|
| temperatura brašna                         | 20 °C        |
| temperatura vode                           | 12 °C        |
| vrijeme mijesjenja 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 encim</b>             | 0,8 kg     |
| kvasac                           | 3,5 - 4 kg |
| sol                              | 2 kg       |
| voda                             | 58 l       |