

Volumin M

O PROIZVODU

- poboljšivač pogodan za proizvodnju svih vrsta kruha i peciva
- pogodan za linijsku proizvodnju
- povećava volumen proizvoda
- poboljšava elastičnost i mekoću jezgre
- produljuje svježinu gotovog proizvoda
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna

DOZIRANJE

0,3 - 0,5 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTOPAK

| | |
|--|--------------|
| 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 |
| volumin M | 0,4 kg |
| kvasac | 3,5 - 4 kg |
| sol | 2 kg |
| voda | 58 l |