

# Želicin XL

## O PROIZVODU

- poboljšivač namjenjen je za proizvodnju svih vrsta pekarskih i finih peciva iz kvasca
- poboljšava stabilnost tijesta
- omogućuje snažno dizanje tijesta u pećnici
- povećava volumen proizvoda
- izbjeljuje sredinu i produljuje svježinu
- smanjuje utjecaj fluktuacija u kvaliteti proizvoda
- posebno prikladan je za linijsku automatiziranu proizvodnju tijesta

## DOZIRANJE

2 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTOPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
vrijeme stajanja tijesta	5 - 15 min
vrijeme fermentacije u komori	35 min
temperatura peći	220- 250 °C
vrijeme pečenja	14 - 18 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
<b>želicin xl</b>	2 kg
kvasac	3 - 5 kg
sol	1,8 - 2 kg
voda	65 l