

# Zlati mix

## O PROIZVODU

- koristi se za pripremu svih vrsta kruha i peciva s dodatkom raznih žitarica i sjemenki
- raznolikim sastavom povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- ne zahtjeva prethodne pripreme - navodnjavanje
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno

## DOZIRANJE

do 25 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	78 kg
<b>zlati mix</b>	20 kg
kvasac	3 kg
sol	1,5 kg
vitin	0,60 kg
voda	cca 58 l