

Koruzni koncentrat special

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo rustikalnega koruznega mešanega kruha in peciva z več kot 30% deležem koruzne moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je fina in rahla
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzne moke
- kruh pečemo prosto ali v modelih

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 7 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	24 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
koruzni koncentrat special	50 kg
kvas	3 - 4 kg
voda	60 - 65 l