

# Koruzno rženi koncentrat

## O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo koruzni-rženega mešanega kruha in peciva z 30% deležem koruzne moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je rahla in fina
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzne moke
- kruh lahko 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 + 8 min
temperatura testa	24 - 26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	35 - 40 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	24 min

## RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
<b>koruzno rženi koncentrat</b>	50 kg
kvas	2 - 3 kg
voda	cca 65 l