

Vitin extra

O IZDELKU

- izboljševalec, namenjen za proizvodnjo pekovskih izdelkov iz pšenične moke (TIP 500)
- povečuje volumen izdelkov
- izdelkom daje lepšo in enakomernejšo luknjičavost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljivost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- je primeren za intenziven zames testa

DOZIRANJE

0,5 - 1 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 20 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

	PECIVO	BELI KRUH
temperatura moke	20 °C	20 °C
temperatura vode	10 °C	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 12 min	2 + 10 min
temperatura testa	24 °C	26 °C
fermentacija v masi	-	30 min
čas fermentacije v komori	35 min	40 min
temperatura peči	240 - 260 °C	220 - 230 °C
čas peke	15 -16 min	29 min

RECEPTURA

	PECIVO	BELI KRUH
pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg	100 kg
vitin extra	1 kg	1 kg
sol	2 kg	2 kg
sladkor	1 kg	0,5 kg
voda	54 l	56 l