

Kolorin novi

O IZDELKU

- uporablja se pri proizvodnji posebnih vrst temnega kruha z dodatkom sladne moke
- izdelkom daje specifičen okus, aromo in barvo
- pri zamesu se doda moki

DOZIRANJE

1 - 3 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mešenja v spiralnih mešalnih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240°C
čas peke	14 - 16 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	78 kg
kolorin novi	1 kg
vitin	0,6 kg
zlati mix	20 kg
kvas	3 kg
sol	1.5 kg
voda	cca 58 l