



# ReproKolinska

IZBOLJŠEVALCI ZA KRUH IN PECIVO

## Kolin

### O IZDELKU

- izboljševalec je namenjen za proizvodnjo rustikalnega kruha iz pšenične bele in polbele moke
- vsebuje pšenično polbelo moko, sladno moko, encim alfa-amilazo in askorbinsko kislino
- povečuje volumen izdelkov
- daje videz "domačega" kruha
- daje izdelkom večjo poravost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljivost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- kruh se lahko peče prosto ali v modelih
- izboljševalec ne vsebuje emulgatorja

### DOZIRANJE

2 % na količino moke

### PAKIRANJE

vreče 25 kg

### PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 10 min
temperatura testa	26 °C
čas počivanja testa	30 min
čas fermentacije v komori	40 min
temperatura peči	220 - 230 °C
čas peke	35 min

### RECEPTURA

pšenična moka (TIP 500)	100 kg
<b>kolin</b>	2 kg
kvas	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l