



ReproKolinska

IZBOLJŠEVALEC ZA RŽENI KRUH

Ražin

O IZDELKU

- je kombiniran izboljševalec (s funkcijo okisovalca) namenjen za proizvodnjo mešanih pšenično rženih vrst kruha in peciva
- daje kruhu dober okus in aromo
- izboljšuje strukturo in elastičnost sredice
- podaljšuje svežino izdelkov
- zmanjšuje lepljivost sredice, ki se pojavlja pri vseh proizvodih z rženo moko
- omogoča izdelavo kruha in peciva z rženo moko po direktnem postopku
- zmanjšuje vpliv nihanja kvalitete moke

DOZIRANJE

1 - 3 % na količino moke, odvisno od deleža ržene moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	18 °C
temperatura vode	24 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 7 min
temperatura testa	28 - 30 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 - 45 min
temperatura peči (dve fazi)	230 - 260 °C

RECEPTURA

pšenična moka (TIP 500)	40 kg
ržena moka (TIP 1250)	60 kg
ražin	3 kg
kvas	3 kg
sol	1,6 kg
voda	70 l