



ReproKolinska

KONCENTRATI

Rubin T

O IZDELKU

- koncentrat za proizvodnjo kruha in peciva s semeni; pekovski izdelki vsebujejo minimalno 4% semen računano na skupno količino moke
- z raznolikostjo sestave povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z vidnimi delčki semen
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno ali strojno

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

| | |
|----------------------------------|--------------|
| temperatura koncentrata in moke | 24 °C |
| temperatura vode | 12 °C |
| čas mesenja 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) | 66.7 KG |
| rubin - t | 33.3 kg |
| kvas | 3 kg |
| voda | 60 - 65 l |

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M