



# ReproKolinska

IZBOLJŠEVALCI ZA KRUH IN PECIVO

## Vitin special

### O IZDELKU

- izboljševalec, namenjen za proizvodnjo pekovskih izdelkov iz pšenične moke
- povečuje volumen izdelkov
- izdelkom daje lepšo in enakomernejšo luknjičavost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljivost
- še posebej je primeren za intenzivne zamese testa
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke

### DOZIRANJE

0,3 - 0,5 % na količino moke

### PAKIRANJE

vreče 25 kg

### PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 8 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 - 60 min
temperatura peči	220 - 230 °C
čas peke	29 - 35 min

### RECEPTURA

	I.	II.
pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg	100 kg
<b>vitin special</b>	0,3 kg	0,5 kg
kvas	2,5 - 3 kg	2,5 - 3 kg
sol	1,8 kg	1 kg
sladkor	-	1 kg
voda	54 l	54 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M