

Čičerika MIX

O IZDELKU

- se uporablja za proizvodnjo mešanega kruha in peciva z dodano termično obdelano čičerikino moko 13%, kar daje izdelkom izredno prijeten okus in aromo
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko prehranskih vlaknin ker koncentrat vsebuje kombinacijo polnozrnatih mok ovsa, rži, ajde in pire
- omogoča enostavno pripravo kruha in peciva
- sredica pekovskih izdelkov je enakomerna in elastična
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih
- pri pripravi testa se koncentratu doda pšenično moko, sol, gluten (po želji), kvas in vodo po recepturi

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnih	5 + 3 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240°C
čas peke	35 min (500 g)

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
čičerika mix	50 kg
gluten (po želji)	3 kg
sol	2 kg
kvas	2 kg
voda	cca 80 l