

Integrin sa manje soli

O PROIZOVUD

- gotova smjesa se koristi za proizvodnju kruha i peciva od integralnog pšeničnog brašna
- daje integralnim pekarskim proizvodima tipičan izgled, ugodan okus i aromu
- pekarski proizvodi imaju prikladno svijetlu jezgru s vidljivim česticama pšeničnih mekinja
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno vlakana i imaju veću nutritivnu i nižu kalorijsku vrijednost u usporedbi s bijelim pšeničnim kruhom
- kruh se može peći u kalupu za kruh ili u kalupu
- pečeni proizvodi sadrže 30% MANJE SOLI

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mesenja u spiralnim miješalicama	2 + 9 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	25 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min (350 g)

RECEPTURA

integrin sa manj soli	100 kg
kvasac	2,5 kg
voda	cca 70 l