



ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita ajda / heljda

O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen za proizvodnju heljdinog miješanog kruha i peciva sa više od 35% udjela heljdinog brašna računano na skupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva prijatne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je rahla i fina
- omogućuje pripremu tijesta prema izravnom postupku bez prethodne termičke obrade heljdinog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smijese	18 - 22 °C
temperatura vode	18 - 20 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim mješalicama	2 + 6 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	210 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
vita ajda	50 kg
kvasac	3 - 4 kg
voda	cca 65 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Ć E M