

Vita buča / bundeva

O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen za proizvodnju miješanog kruha sa sjemenkama od bundave nepravilnog "domaćeg" izgleda
- sadrži krumpirove pahuljice kako bi se osigurala dulja svježina proizvoda
- pekarski proizvodi imaju svijetlu jezgru s većim porama
- mlijeko u prahu daje mu lijepu boju i puniji okus
- sjemenke bundeve daju specifičnu boju i okus
- namijenjen je za ručno oblikovanje tijesta
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim mješalicama	3 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	30 min

RECEPTURA

	I.	II.
pšenično bijelo brašno (TIP 500)	60 kg	30 kg
raženo brašno (TIP 1250)	-	30 kg
vita buča	40 kg	40 kg
kvasac	2,5 kg	2,5 kg
voda	cca 65 l	cca 65 l