



ReproKolinska

GOTOVE ZMESI

Integrin z manj soli

O IZDELKU

- je gotova zmes, ki se uporablja za proizvodnjo kruha in peciva iz pšenične polnozrnate moke
- daje polnozrnatim pekovskim izdelkom tipičen izgled, prijeten okus in aromo
- pekovski izdelki imajo primerno rahlo sredico z vidnimi delci pšeničnih otrobov
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko balastnih snovi ter imajo v primerjavi z belim pšeničnim kruhom višjo hranilno ter nižjo kalorično vrednost
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih
- pekovski izdelki vsebujejo 30% MANJ SOLI

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 9 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	25 - 30 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240°C
čas peke	24 min (350 g)

RECEPTURA

integrin z manj soli	100 kg
kvas	2,5 kg
voda	cca 70 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M