ReproKolinska
KONCENTRATI

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 mešalih	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
polnozrnata moka ovsa, rži, ajde in pire	37 kg
termično obdelana čičerikina moka	13 kg
gluten (po želji)	3 kg
sol	2 kg
kvas	2 kg
voda	cca 80 l