ReproKolinska
KONCENTRATI

Čičerika / slanutak MIX

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju miješanog kruha i peciva s dodatkom termički obrađenog brašna slanutka 13%, što proizvodima daje izuzetno ugodan okus i aromu
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno dijetalnih vlakana jer koncentrat sadrži kombinaciju cjelovitih brašna zobi, raži, heljde i pira
- olakšava pripremu kruha i peciva
- sredina pečenih proizvoda je ravna i elastična
- kruh se može peći u slobodnoj formi ili u kalupima
- pri pripremi tijesta, pšenično brašno, sol, gluten (po želji), kvasac i voda dodaju se koncentratu prema receptu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	5 + 3 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240°C
vrijeme pečenja	35 min (500 g)

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
brašno od cjelovitog zobi, raži, heljde i pira	37 kg
termički obrađeno brašno od slanutka	13 kg
gluten (po želji)	3 kg
sol	2 kg
kvasac	2 kg
voda	cca 80 l