

DOŽIVITE EUROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

Bijeli Kruh

| | |
|-----------------------|------------------|
| Pšenično brašno T-500 | 10,000 kg |
| HIT | 0,030-0,050 kg |
| Kvasac | 0,300 kg |
| Sol | 0,200 kg |
| Voda | 5,800-6,000 kg |
| Masa tijesta | 16,330-16,550 kg |

Opis tehnološkog procesa

Vrijeme zamjesa: 6+4 min (spiralna mjesilica)

Temperatura tijesta: 28-30°C

Odmaranje u masi: 20 min

Odvaga komada tijesta: 0,800 kg

Završna fermentacija: 45 – 60 min

Temperatura pečenja: 250°C padajuća na 210°C

Vrijeme pečenja: oko 30 min

Radne upute: Tjestene komade okruglo oblikovati i pustiti odmoriti. Potom duguljasto zamotati (strojno zamatanje) i staviti na potezne aparate uobičajeno fermentirati u komori. Prije pečenja 4 puta koso zarezati i peći uz dodatak pare.

IREKS AROMA d.o.o.
Radnička c. 37
10000 Zagreb
HRVATSKA
Tel.: +385 1 60 40 701
Fax: +385 1 60 40 658
E-mail: ireks@ireks-aroma.hr
www.ireks-aroma.hr



**IREKS
AROMA**