

DOŽIVITE EUROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

Sonderjyder

Raženo brašno iz cijelog zrna	4,000 kg
Raženo brašno T-1250/950	3,000 kg
Pšenično brašno T-500	3,000 kg
FORTSCHRITT	0,280 kg
GLOFA EKSTRAKT	0,100 kg
Sol	0,220 kg
Kvasac	0,180 kg
Voda oko	6,600 kg
Masa tijesta	17,380 kg

Opis tehnološkog procesa

Vrijeme zamjesa: 15 min, sporo

Temperatura tijesta: 27°C

Odmaranje u masi: 30-40 min

Odvaga komada tijesta: 1,100 kg

Završna fermentacija: 20-30 min

Temperatura pečenja: 270°C padajuća na 200°C

Vrijeme pečenja: oko 50 min

Radne upute: Tipično za ovaj raženi kruh jest brzo vođenje tijesta. Tjestene komade oblikovati bez završetka u kratke ovalne/duguljaste kruhove i staviti na limove ili potezne aparate. Prije pečenja premazati vodom površinu glatko zagladiti da ne bi bila raspuknuta. Pečenje se preporuča u roto-pećima (Stikkenofen) uz dodavanje pare koju nakon dvije minute ispustimo otvarajući vrata.

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**