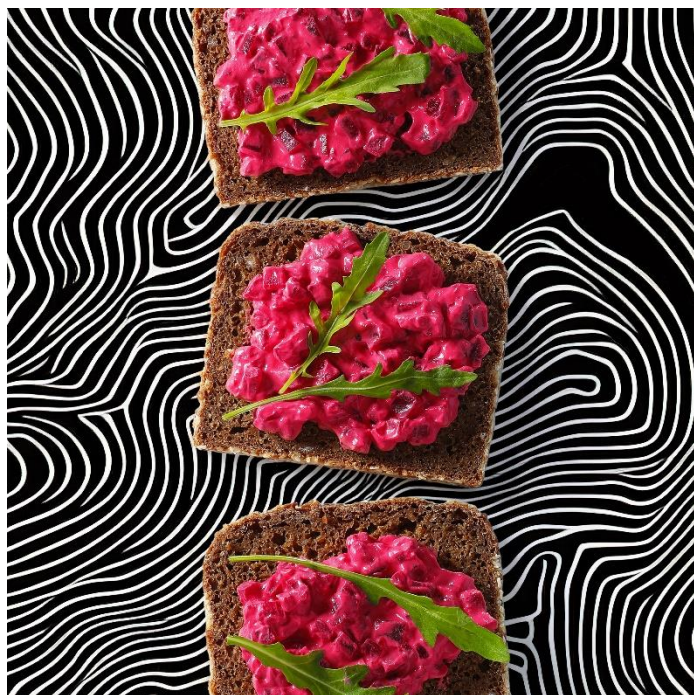


## Raženi kruh s CRAFT-MALZ



### Bubrene žitarice:

Fino mljevena raž	1,500 kg
Ražene pahuljice	1,000 kg
Voda (40 °C)	2,500 l
<b>Ukupno</b>	<b>5,000 kg</b>

Vrijeme bubrenja: 1 – 2 sata

### Tijesto:

Bubrene žitarice	5,000 kg
Raženo brašno tip 1150	4,500 kg
Osnovno kiselo tijesto prinosa 160	4,800 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Sol	0,230 kg
Kvasac	0,100 kg
Voda, oko	4,700 l
<b>Ukupno</b>	<b>20,330 kg</b>

Vrijeme zamjesa: 6 + 2 min, spiralna mijesilica

Temperatura tijesta: oko 28 °C

Odmaranje tijesta: oko 30 min

Dijeljenje: 1,150 kg

Intermedijalna fermentacija: nema

Upute za rad: kruh u kalupu

Završna fermentacija:	oko 60 min
Temperatura pečenja:	240 °C, padajuća, uz dodatak pare, otvaranje odzračnika nakon 20 min
Vrijeme pečenja:	oko 60 minutes (temperatura sredine: 96 °C)