

AJDOV MIX

100 % GOTOVA ZMES ZA AJDOVE MEŠANE KRUHE
S 30% DELEŽEM AJDOVE MOKE



Proizvaja:
Žito Intes d.d.
Meljska c. 19
2000 Maribor
DE Ljubljana
Slovenija



Ajdov kruh in ajdovo pecivo ima običajno v svoji sestavi 30% ajdove moke, ki jo je potrebno predhodno popariti. Uporaba Ajdovega mixa omogoča direktno zames, saj mešanica vsebuje že predhodno toplotno obdelano moko. Kruh je dobrega okusa po ajdi, obdrži svežino in se ne drobi.

Sestavine:

pšenična polbela moka, pšenična bela moka, ajdova moka (30%), glutenska moka, jedilna sol, emulgator (E 472e), sredstvo za obdelavo moke (E 300), encimski kompleks, guar moka (E 412).

Receptura za ajdov mešani kruh:

AJDOV MIX	100 kg
kvas	3 kg
voda (po vpijanju moke)	60 - 64 l

Tehnološki postopek:

Način priprave testa: direktn
Mešanje: DK mešalec 3 + 7 minut
Počivanje: 20 minut
Zatehta: 580 g za končno težo 500 g (oz. poljubno)
Oblikovanje: hlebček ali štruca
Vzhajanje: 40 - 50 minut v komori

Peka: ca. 230°C 25 - 30 minut

Navedeni tehnološki postopek je okviren in ga je v proizvodnji potrebno prilagoditi uporabljeni opremi.

Pakiranje: 30 kg

SKLADIŠČENJE: skladiščimo v suhem in zračnem prostoru.

Rok uporabe: 9 mesecev