

KORNKRONEN MIX

50 % KONCENTRAT ZA KRUHE IN PECIVO S SEMENI



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



Mešanica polnovrednih mlevskih izdelkov s semeneni. Kruhi so zrnati, dobrega okusa in vsebujejo veliko prehranskih vlaknin. Mešanica je primerna tako za kruhe kot za drobno pecivo.

Sestavine:
koruzni kosmiči, sojin šrot, sončnično seme, laneno seme, prosenka kaša, jedilna sol, pšenična sladna moka, sladkor, ječmenov sladni ekstrakt, emulgator (E 472e), encim, sredstvo za obdelavo moke (E 300),

Receptura za pripravo kornkronen bombetk:

KORNKRONEN MIX	50 kg
pšenična bela moka	50 kg
kvas	4 kg
voda (po vpijanju moke)	55 - 60 l

Tehnološki postopek:

Čas mešanja: 10 min spiralni mešalec
Temperatura testa: 25°C - 27°C
Počivanje testa: 15 minut
Oblikovanje: v hlebčke
Vzhajanje v komori: 40 - 50 minut

Peka: temperatura pečenja nekoliko nižja kot za peko žemelj
Čas peke: ca. 15 minut

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

Pakiranje: 30 kg

Skladiščenje: skladiščimo v suhem in zračnem prostoru.

Rok uporabe: 9 mesecev