

# KROFMIX

100 % GOTOVA ZMES Z JAJCI ZA KROFE



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



**Krofmix priporočamo tudi za druge fino kvašene izdelke kot so potice in pletenice.**

**Sestavine:**  
pšenična bela moka, sladkor, jajca v prahu, glutenska moka, posneto mleko v prahu, glutenska moka, sredstvo za vzhajanje (E 450, E 500), jedilna sol, emulgatorji (E 472e, E 322, E 481), amilaza, sredstvo za obdelavo moke (E 300), aroma, sredstvo proti sprijemanju (E 170).

**Receptura za krofe:**

KROFMIX	100 kg
olje	3,0 l
kvas	5,0 kg
rum	3,0 l
voda (voda po vpijanju)	35 - 40 l

**Tehnološki postopek:**

**Mešanje:** nekaj minut počasi,  
6-8 minut hitro  
**Temperatura testa:** 27°C

**Zatehta:** 2,4 kg

**Prvo počivanje:** 15 - 20 minut na pultu.  
**Oblikovanje na fortuni (teža 80g).**  
**Fermentacija v komori:** 45 - 50 minut;  
T do 35°C; 60% RV. Po fermentaciji pustimo oblikovano testo nekaj časa na hladnem mestu, da površina otrdi.  
**Fritiranje v olju pri T 175°C, 5 min. na eni strani in 4 minute na drugi strani.**  
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