

# močnozrnati mix

50 % KONCENTRAT ZA MOČNOZRNATI KRUH IN PECIVO



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



## Mešanica mok in kosmičev s semeni.

Kruhi so okusni, zrnati, vsebujejo veliko prehranskih vlaknin. Mešanica je primerna tako za kruhe kot za drobno pecivo.

### Sestavine:

pšenična polbela moka, rženi šrot, ržena moka, sezam, jedilna sol, rženi kosmiči, ječmenova sladna moka, sladni ekstrakt iz ječmena, laneno seme, sončnično seme, ovseni kosmiči.

### Receptura za pripravo močnozrnatega kruha:

MOČNOZRNATI MIX	50 kg
pšenična polbela moka	25 kg
ržena moka T 1250	25 kg
kvas	3,0 kg
voda (po vpijanju moke)	ca. 55 l

### Tehnološki postopek:

Način priprave testa: direktn  
Čas mešanja: 5 minut počasi in 5 minut hitro  
Temperatura testa: 26 - 28°C  
Počivanje v testu: 20 minut

### Deljenje in oblikovanje

Vzhajanje v komori: 40 - 50 minut  
Temperatura pečenja: 250°C (210°C padajoča)  
Čas pečenja: odvisno od teže izdelka

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: 6 mesecev.