

PRAZNIČNI MIX

20 % KONCENTRAT ZA PRAZNIČNE VRSTE KRUHA



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



Iz praznične zmesi, delamo pletenice in druge vrste pšeničnega kruha z rahlo, aromatično strukturo sredice.

Sestavine:
pšenična bela moka, sladkor, posneto mleko v prahu, dekstroza, jedilna sol, emulgator (E 472 e), sredstvo proti kepljenju (E 170), naravna aroma citrone, aroma vanilin, naravno barvilo (roboflavin in betakarotin), sredstvo za obdelavo moke (E 300).

Receptura za pripravo prazničnega kruha:

PRAZNIČNI MIX	20 kg
pšenična bela moka	80 kg
olje	7,0 kg
kvas	4,0 kg
voda (po vpijanju moke)	ca. 48 l

Čas mešanja: 2+6 minut
Počivanje testa: 30 minut
Deljenje in oblikovanje: po želji v štruco, hlebček ali pletenico

Vzhajanje v komori: 40 - 50 minut
Pečenje: za 20 °C nižja temperatura kot za kruh

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

Pakiranje: 25 kg

Skladiščenje: skladiščimo v suhem in zračnem prostoru.

Rok uporabe: 9 mesecev.