

# PROPEK

IZBOLJŠEVALEC ZA VSE VRSTE PEKOVSKIH IZDELKOV



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



**Poveča volumen, podaljšuje svežino, daje lepo enakomerno poroznost sredice, skorji pa lepo barvo in hrustljivost**

**Sestavine:**  
pšenična bela moka, emulgator (E 472e), glutenska moka, amilaza, sredstvo za obdelavo moke (E 300), sredstvo proti sprijemanju (E 170).

**Dozacija: 0,5 - 1% na moko**

**Receptura:**  
Klasični beli kruh

pšenična bela moka	100 kg
PROPEK	0,5 kg
sol	2,0 kg
kvas	3,0 kg
voda (po vpijanju moke)	ca. 60 l

**Tehnološki postopek:**

Čas mesenja v spiralnem mešalcu:  
3+6 minut  
Temperatura testa: 26 - 27 °C  
Oblikovanje: po želji v štruco ali hlebec.  
Fermentacija v komori: 40 minut  
Čas peke: odvisno od teže in oblike  
Temperatura peči: odvisna od vrste peči

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

Pakiranje: 25 kg

Skladiščenje: skladiščimo v suhem zračnem in hladnem prostoru.

Rok uporabe: 1 leto