

TOASTIPEK

IZBOLJŠEVALEC ZA PŠENIČNI BELI KRUH - TOAST



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



Toastu daje svežino, lepo enakomerno strukturo sredice, lepo rjavo barvo skorje.

Sestavine:

pšenična bela moka, sirotka, sladkor, sladna moka (iz ječmena), koruzna moka, encimi, sredstvo za obdelavo moke E 300.

Dozacija: 7 % na moko.

Proti nitkavosti se priporoča dodatek ANTINITIN 40.

Receptura:

pšenična bela moka	100 kg
TOASTIPEK	7,0 kg
kvas	4 - 5 kg
margarina	5 kg
sol	2 kg
antinitin 40	0,5 kg
voda (po vpijanju moke)	ca. 55 l

Tehnološki postopek:

Mešanje: 2 min počasi in 8-10 min hitro
Temperatura testa: 27°C
Počivanje testa: 10-15 minut

Deljenje in vlaganje v modele po sistemu "4 kosi"

Fermentacija v modelu v komori:
40-50 minut

Temperatura peči: 240 - 250°C

Čas peke: 35 - 40 minut

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

Pakiranje: 25 kg

Skladiščenje: skladiščimo v suhem in zračnem prostoru

Rok uporabe: 1 leto