

# 45% HELJDIN KONCENTRAT

**Koncentrat za proizvodnju heljdinog kruha i peciva**

**Sve koncentrat-smjese su razvijene termičkom obradom žitarica, postupkom ekstruzije pod specifičnim vrlo strogim uvjetima, bez dodataka i na potpuno prirodan način.**



## **Prednosti heljde:**

- bogata dijetalnim vlaknima
- sadrži osam esencijalnih aminokiselina
- ne sadrži gluten, zbog čega je lakše probavljiva i poželjna za osobe s osjetljivijom probavom
- bogata mineralima - sadrži fosfor, magnezij, željezo, cink

**Kupcima nudimo primjenski servis za korekciju postojećeg asortimana, kao i razvoj novih proizvoda po ideji i zamisli kupca.**

## 45% HELJDIN KONCENTRAT

*Koncentrat sadrži cijelo zrno heljde, toplinski obrađeno s dodatkom sladova.*

*Proizvodi su vrlo atraktivni, nutritivno bogati, ugodne arome i okusa te produžene svježine.*

RECEPTURA	KRUH 45% (kg)
BRAŠNO T-850	2,75
45% HELJDIN KONCENTRAT	2,25
SOL	100 g
KVASAC	150 g
VODA	3,2 L

KRUH I PECIVA	
MIJEŠANJE	3-4 (sporo) + 6 (brzo) min.
TEMPERATURA TIJESTA	26 °C
ODMARANJE	20 min.
DIJELJENJE	550 g za 500 g kruha
ZAVRŠNA FERMETACIJA	cca 30 min; 70% vlage za kruh - do 3/4 garba
PEČENJE	Kruh s parom peći na 220-190°C (zadnjih 15 min spustiti na 200°C); vrijeme pečenja: 35-40 min. za kruh od 500 g Zadnjih 15 min potrebno je otvoriti ventilaciju i dobro zapeći.

**DOZIRANJE:**  
45% u masu brašna

**Pakiranje:**  
vreće mase 25 kg