

# KUKURUZNA CIABATTA KONCENTRAT

**Koncentrat za proizvodnju  
kukuruznih ciabatta, baquette,  
lepinja i peciva talijanskog tipa.**

Služi za proizvodnju visokokvalitetnih specijalnih  
aromatskih proizvoda sa hrskavom korom.



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

Kontakt:  
Putine 44, Zdenci Brdovečki, 10291 Prigorje Brdovečko  
Tel: 01/3397 298 • Fax: 01/3397 234  
Komerčijalist, mob: 099/355 4504



## KUKURUZNA CIABATTA KONCETRAT

Koncentrat za proizvodnju tradicionalnog talijanskog tipa proizvoda sa otvorenom nejednolikom strukturom, hrskavom korom i aromatskim okusom. Kukuruzna ciabatta je hrvatski proizvod posebne arome.

**DOZIRANJE:** 20% na masu brašna

### RECEPTURA:

SASTOJCI	KUKURUZNE CIABATTE	KUKURUZNE BAQUETTE
PŠENIČNO BRAŠNO T-550	8,0 kg	8,0 kg
<i>KUKURUZNA CIABATTA KONCETRAT</i>	2,0 kg	2,0 kg
SOL	0,2 kg	0,2 kg
KVASAC	0,3 kg	0,3 kg
VODA HLADNA 5 °C (cca)	7,3 l	6,5 l
ULJE (pred kraj zamjesa)	0,2 l	-
MASA TIJESTA	18,0 kg	17,0 kg

### OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

	KUKURUZNE CIABATTE	KUKURUZNE BAQUETTE
Vrijeme zamjesa spiralna	4 + 10 min.	4 + 4 min.
Temperatura tijesta	23 - 25 °C	25 °C
Odmaranje u masi	60 min. na sobnoj temp.	15 min. na sobnoj temp.
Dijeljenje	0,35 kg ciabatta i 0,15 kg cabatino	0,35 kg, međufermentacija 10 min.
Završna fermentacija	35 do 40 min. na 32 °C sa 75% vlage ili 60 min. na sobnoj temp.	60 min. na sobnoj temp. ili 45 min. na 35 °C
Temperatura pečenja	220 °C i odmah spustiti na 200 °C	
Vrijeme pečenja	oko 25 min.	oko 20 min.

**NAPOMENA:** kukuruzna ciabatta koncentrat sadrži poboljšivač.

**PAKIRANJE:** vreće mase 15 kg

### SASTOJCI SMJESE:

prirodne domaće sirovine obrađene ekstrudiranjem, fermentacijom i tostiranjem.