

ALKARSKI KONCENTRAT

**Koncentrat za izradu pšeničnog kruha
sa znatnim udjelom integralnog zrna.**

**Ovakva vrsta kruha oživljava tradiciju
proizvodnje kruha dalmatinskog zaleđa.**



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

**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
Komercijalist, mob: 099/355 4504

ALKARSKI KONCENTRAT

DOZIRANJE:
20% u masu brašna

RECEPTURA	KOLIČINA (KG)
BRAŠNO T-850	8,0
ALKARSKI KONCENTRAT	2,0
SOL	0,2 (200g)
KVASAC	0,3 (300g)
PEKARSKE MASNOĆE	0,2 (200g)
VODA	cca 6,5 L
UKUPNO:	16,7

KRUH	
MIJEŠANJE	4 (lagano) + 6 (brzo) min.
TEMPERATURA TIJESTA	25 °C
ODMARANJE	cca. 15 min.
DIJELJENJE	580 g tijesta za 500 g kruha
ZAVRŠNA FERMETACIJA	Garb u vlažnoj komori 45 min
PEČENJE	Vrijeme pečenja: cca 30 min Temperatura pečenja: 230°C, nakon 10 minuta smanjiti temperaturu na 210°C

Pakiranje:
vreće mase 25 kg