

# DB KORA

**Koncentrat za izradu specijalnih hrskavih proizvoda**



## **KARAKTERISTIKE:**

- hrskavi i aromatični proizvodi na bazi krumpira i sladova
- hrskava, ispucana kora te fina rupičasta struktura
- odlično odgovara uz roštilj i pečenja



**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  
Komerčijalist, mob: 099/355 4504



## DB-KORA

**DOZIRANJE:**  
20% u masu brašna

RECEPTURA	KOLIČINA (KG)
BRAŠNO T-550	4,0
DB-KORA	1,0
SOL	0,10 (100g)
KVASAC	0,15 (150g)
VODA	3,5 L
ULJE	0,15 (150g)
<b>UKUPNO TIJESTA:</b>	<b>8,9</b>

KRUH	
MIJEŠANJE	4 (lagano) + 8 (brzo) min. (dodati ulje pred kraj zamjesa)
TEMPERATURA TIJESTA	28 °C
ODMARANJE	cca. 30 - 60 min.
DIJELJENJE	580 g tijesta za 500 g kruha
ZAVRŠNA FERMETACIJA	Garb u vlažnoj komori 60 min
PEČENJE	Vrijeme pečenja: cca 35 - 40 min Temperatura pečenja: 230°C, nakon 10 minuta smanjiti temperaturu na 210°C.

**Predlažemo ovakav način oblikovanja:**



**Pakiranje:**  
vreće mase 25 kg