

DB-RUSTIKAL

Koncentrat za izradu pšeničnih kruhova visoke kvalitete (korenine i peciva)

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 kupaca.

DB-RUSTIKAL

RECEPTURA	KOLIČINA (KG)
BRAŠNO T-550	8,5
DB-RUSTIKAL	1,5
SOL	0,2 (200g)
KVASAC	0,2 (200g)
VODA	cca 6,5 L
UKUPNO:	16,9

	KRUH
MIJEŠANJE	3 (lagano) + 11 (brzo) min.
TEMPERATURA TIJESTA	25 °C
ODMARANJE	cca. 45-60 min.
DIJELJENJE	400 g tijesta za kratki baquett
ZAVRŠNA FERMETACIJA	cca 30 min
PEČENJE	Vrijeme pečenja: cca 35 min Temperatura pečenja: 240°C (uz puštanje pare), nakon 10 minuta smanjiti temperaturu na 200°C. Zadnjih 10 min otvoriti ventilaciju.

NAPOMENA:

- ⌚ prilikom oblikovanja tijesta koristiti za pobrašnjivanje raženo brašno
- ⌚ okrugli kruh prije pečenja okrenuti zbog nastanka jednolikih proizvoda
- ⌚ KORENINA – nakon odmaranja staviti tijesto na stol i izrezati na uske trake, 30 cm, te uvijati krajeve u suprotnom smjeru; pobrašniti.