

RAŽENI CIABATTA KONCENTRAT

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

Služi za proizvodnju visokokvalitetnih specijalnih aromatskih proizvoda sa hrskavom korom.

**Rupičasta
struktura**

**Mirišljava
sredina**

**Hrskava
kora**

**Duga
svježina**

**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

HACCP
BUREAU VERITAS
Certification



RAŽENI CIABATTA KONCENTRAT

Koncentrat za proizvodnju tradicionalnog talijanskog tipa proizvoda sa otvorenom nejednolikom strukturom, hrskavom korom i aromatskim okusom.

DOZIRANJE: 20% na masu brašna

RECEPTURA:

SASTOJCI	CIABATTE I LEPINJE
PŠENIČNO BRAŠNO T-550	8,0 kg
RAŽENI CIABATTA KONCENTRAT	2,0 kg
SOL	0,2 kg
KVASAC	0,25 kg
VODA HLADNA 5 °C (cca)	cca 7 l
ULJE (dodati pred kraj zamjesa)	-
MASA TIJESTA	17,45 kg

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

CIABATTE , KORENINA, PECIVA	
Vrijeme zamjesa spiralna	6 + 8 min.
Temperatura tijesta	23 - 25 °C
Odmaranje u masi	60 min. na sobnoj temperaturi u nauljenoj posudi
Dijeljenje	0,35 kg, potom s obje strane posipati s raženim brašnom i složiti
Završna fermentacija	30 min. na temp. od 34°C, ¾ garba
Temperatura pečenja	250°C → 210°C, kratka para, nakon 10 min. otvoriti ventilaciju
Vrijeme pečenja	Oko 35 min. veći komadi (350g), a peciva 20 min.

PAKIRANJE: vreće mase 20 kg

SASTOJCI SMJESE:

prirodne domaće sirovine obrađene ekstrudiranjem, fermentacijom i tostiranjem