

RAŽENI KONCENTRAT

Koncentrat za proizvodnju raženih
pekarskih proizvoda sa 30 do 70% raži

Služi za proizvodnju visokokvalitetnih raženih proizvoda.



**Pravi
raženi kruh**

**Fleksibilnost
doziranja**

**Hrskavi
raženi proizvodi**

**Trajnost i
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

Komercijalist, mob: 099/355 4504

RAŽENI KONCENTRAT

Mješavina je od više vrsta žitarica obrađenih postupkom preželatizacije, te služi za proizvodnju raženog kruha i peciva. Fleksibilnost u doziranju omogućava Vam proizvodnju laganog (30% raženog) ili pak tzv. "čistog" raženog kruha (70% raži).

SVOJSTVA	PREDNOSTI - KORIST
<ul style="list-style-type: none"> - prirodni dodatak za pravi raženi kruh i peciva - sadrži termički obrađene žitarice - široki raspon doziranja - jednostavna izrada kruha i peciva visoke kvalitete - svjež i ukusan sredina proizvoda - veći volumen raženih proizvoda 	<ul style="list-style-type: none"> - direktno dodavanje u zamjes - doziranjem sami kreirate vlastiti proizvod - postizete višu i konstantnu kvalitetu proizvoda - posebno se naglašava okus, boja i aroma raženih proizvoda

DOZIRANJE: 30-40% na masu brašna

RECEPTURA:

SASTOJCI	KRUH 30%	PECIVO 30%	KRUH 70%	PREPORUČA SE SLIJEDEĆA OBRADA:
PŠENIČNO BRAŠNO T-850	7,0 kg	7,0 kg	3,0 kg	1. Miješanje: spiralna mješalica 4+4 min. i DK mješalica 8+10 min. 2. Temperatura tijesta 26-28°C. 3. Mirovanje u masi 30 min. 4. Dijeljenje - razni oblici za kruh, peciva na preši. 5. Fermentacija u vlažnoj komori 45 min. 6. Pečenje kruha (0,5 kg) 25 do 30 min. na 250 °C →220 °C.
RAŽENO BRAŠNO T-920 , T-1100	-	-	3,0 kg	
RAŽENI KONCENTRAT	3,0 kg	3,0 kg	4,0 kg	
SOL	0,2 kg	0,2 kg	0,25 kg	
KVASAC	0,25 kg	0,4 kg	0,2 kg	
VODA (cca)	6,0 l	5,7 l	6,5 l	

NAPOMENA: raženi koncentrat sadrži poboljšivač.

PAKIRANJE: vreće mase 25 kg

SASTOJCI SMJESE:

prirodne domaće sirovine obrađene ekstrudiranjem, prženjem, tostiranjem, fermentacijom i mljevenjem.