

Receptura za izradu:

Puravita Wholegrain 40% whole cereals kruha

www. **Konding**.hr

d.o.o. za konditorski inženjering

Majstorska 3, 10000 Zagreb, Croatia

info: 0800 600 808

tel: +385 (0)1 2409440

fax: + 385 (0)1 2409148

MB: 0265721

Puravita Wholegrain 40% whole cereals kruh



Sastojci:

Puravita Wholegrain 40% Puratos	1000g	100,0%
Voda	550g	55,0%
Svježi kvasac	25g	2,5%

Tehnološki postupak:

Zamjes.....	3 min. sporo + 5 min. brzo
Temperatura tijesta.....	25°C
Zrenje tijesta u masi	15 min.
Vaganje tijesta	720g
Oblikovanje tijesta	ručno
Odmaranje tijesta u komadu	15 min.
Završna fermentacija.....	60 min., 28°C, 80% RH
Pečenje	40 min., 230°C



ZAGREB – VARAŽDIN – SLAVONSKI BROD – OSIJEK – DUBROVNIK – SPLIT – ZADAR – RIJEKA – PULA

Napomene i zapažanja:

Puravita Wholegrain je 100%-tni koncentrat u kojem je sol i aditiv i ne treba ih dodavati u tijesto.

Wholegrain se mora namakati 30 min prije zamjesa da nabubre vlakna i cijeli komadi zrna pšenice. Nakon namakanja doda se kvasac i zamjesi se tijesto.

Nakon zrenja u masi tijesto se ručno dijeli, važe i oblikuje.

Nakon fermentacije kruh se narezuje zrakasto iz jednog mjesta i lagano se posipa sa raženim brašnom.

Preporuča se pečenje u etažnim pećima direktno na šamotu.

Nakon ubacivanja u peć normalno pustiti paru tj. "po švelati".

Recepturu izradio:
Vlado Čehulić, tehnolog

