

NATURAL

Opis proizvoda: Tekuće raženo kiselo tijesto za izradu raženih, miješanih raženih kruhova, kao i svih pekarskih proizvoda

Doziranje: 1 - 7% na masu ukupnog brašna odnosno 5 - 7% na masu raženog brašna ili prema uputama proizvođača.

Određivanje potrebnog zakiseljavanja pri direktnom vođenju tijesta s NATURALOM.

Potrebna količina kiseline ovisi o postotku raženog brašna u ukupnoj masi brašna.

Postotak raženog brašna	Potrebno normalno zakiseljavanje	Potrebno pojačano zakiseljavanje (kod proklijalog zrnja)	Potrebni postotak doziranja NATURALA
30%	300 KS	400 - 500 KS	1,5 - 2,5%
50%	500 KS	600 - 700 KS	2,5 - 3,5%
70%	700 KS	800 - 900 KS	3,5 - 4,5%
100%	1000 KS	1100 - 1200 KS	5 - 6%
100% (prekrupa)	1200 KS	1300 - 1500 KS	6 - 7%

Sastojci: Kiselo tijesto (raženo brašno, voda, starter)

Pakovanje: 12,5 kg u plastičnim kanistrima

Uvjeti skladištenja: Na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25°C, dalje od izvora jakih mirisa

Rok valjanosti: 6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja

