



# KÖNIG LUDWIG-BROT

## Područje primjene:

mješavina za izradu tradicionalnog bavarskog raženog miješanog kruha s krupnikom i sladom

## Doziranje:

50%, prema uputama proizvođača

## Sastojci:

brašno krupnika, osušeno kiselo tijesto (raženo brašno, starter), sladno brašno krupnika, integralna prekrupa krupnika, integralno brašno krupnika, glutensko brašno, kuhinjska sol, raženo sladno brašno, sirutka u prahu, zgušnjivač E 412, šećer, sladni ekstrakt (ječmeni slad, voda), pšenične posije, emulgator E 471, koncentrat grožđa, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi

## Prednosti upotrebe:

mješavina KÖNIG LUDWIG-BROT omogućava jednostavnim i direktnim postupkom, ručno ili strojno vrlo brzu pripremu tradicionalnog bavarskog kruha

## Prednosti kvalitete:

Visokovrijedna mješavina za pripremu miješanog raženog kruha, prepoznatljivog i snažnog okusa i arome te karakterističnog rustikalnog izgleda. Naglašena rustikalna kora, sočna sredina, izražena produžena svježina te odabrana kombinacija visokovrijednih i kvalitetnih sastojaka raži i krupnika uz primjerenu notu slada, daju kruhu poseban ekskluzivni karakter i vrhunsku kvalitetu.

## Pakovanje:

25 kg u papirnatim vrećama

## Uvjeti skladištenja:

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

## Rok valjanosti:

9 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja



# Upute za rad

## RECEPTURA

### BAVARSKI RAŽENI MIJEŠANI KRUH

	masa/%	masa/kg
KÖNIG LUDWIG-BROT	50,0	5,000
RAŽENO BRAŠNO (TIP 1250)	50,0	5,000
FORTSCHRITT	0,7	0,070
KVASAC HARMER HEFE	2,0	0,200
VODA	oko 70,0	7,000
<b>MASA TIJESTA</b>		<b>17,270</b>

## OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	6 + 2 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	27 - 28°C
Odmaranje tijesta:	20 - 30 min.
Dijeljenje u komade:	0,900 - 1,750 kg
Završna fermentacija:	oko 45 min.
Temperatura pečenja:	230°C → 200°C
Vrijeme pečenja:	oko 60 - 70 min., ovisno o masi tjestenog komada

**Radne upute:** Odvagnute tjestene komade okruglo oblikovati, pobrašniti i staviti na potezne aparate fermentirati s pobrašnjenim završetkom okrenutim prema gore. Nakon dobre fermentacije snažno ispeći uz dodavanje pare koju nakon 2 min. ispustimo.



Sustav upravljanja kvalitetom  
certificiran od DNV-a  
=ISO 9001:2008=



IREKS AROMA d.o.o.  
Radnička c. 37  
10000 Zagreb  
HRVATSKA  
Tel: +385 1 60 40 654  
60 40 668  
60 40 701  
Fax: +385 1 60 40 479  
E-mail: ireks@ireks-aroma.hr  
www.ireks-aroma.hr