

KOPRIVA-MIX

- Naziv proizvoda:** Mješavina za proizvodnju rustikalnog kruha s koprivom
- Doziranje:** 40 %
- Sastojci:** Ekstrudirana kukuruzna krupica, **pšenično** brašno tip 550, sjemenke suncokreta, sjemenke lana, **pšenični gluten**, krumpirove pahuljice, prekrupa **pšeničnog** slada, škrob, list koprive (1,8%), pahuljice **pšeničnog** slada, dekstroza, **zobene** pahuljice, **ječmeno** sladno brašno, integralna **ražena** prekrupa, **pšenične** posije, regulator kiselosti E 263, ljuskice graška, drobljeno zrno **soje**, sjemenke **sezama**, vlakna graška, ljuskice **soje**, sol, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi
- Pakovanje:** 25 kg u natron vreći s PE slojem
- Uvjeti skladištenja:** Čuvati u neotvorenom pakovanju na suhom i prozračnom mjestu na temperaturi do +25 °C
- Rok valjanosti:** 6 mjeseci



IREKS AROMA d.o.o.
Radnička cesta 37
10000 Zagreb
HRVATSKA
Tel.: +385 1 60 40 701
Fax: +385 1 60 40 658
ireks@ireks-aroma.hr
www.ireks-aroma.hr


IREKS

UPUTE ZA RAD

RECEPTURA 1. – KRUH, strojna obrada:

	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno tip 550/850	60,0	6,000
KOPRIVA-MIX	40,0	4,000
Kvasac	2,5	0,250
Sol	1,7	0,170
Voda	60,0	6,000 l
Ukupno		16,420 kg

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Vrijeme zamjesa:	10 + 5 min, spiralna mijesilica
Temperatura tijesta:	oko 28 °C
Odmaranje tijesta:	10-15 min
Dijeljenje:	0,600 kg
Intermedijalna fermentacija:	10-15 min
Oblikovanje:	oblikovanje na stroju u duguljaste štruce, dekoracija (posip) s mješavinom KOPRIVA-MIX
Završna fermentacija:	oko 40 min, narezivanje po dužini (zarezati u 3 smjera)
Temperatura pečenja:	240 - 210 °C, paru dodati 2 min po ubacivanju u peć
Vrijeme pečenja:	oko 35 min
Posip:	KOPRIVA-MIX

RECEPTURA 2. - KRUH, BAGUETTE, CIABATTA, ručna obrada:

	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno tip 550/850	60,0	6,000
KOPRIVA-MIX	40,0	4,000
Kvasac	1,8	0,180
Sol (pred kraj miješanja)	2,0	0,200
Ulje (pred kraj miješanja)	2,0	0,200
Voda	70,0	7,000 l
Ukupno		17,570 kg

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Vrijeme zamjesa:	2 + 12 min, spiralna mijesilica
Temperatura tijesta:	do 26 °C
Odmaranje tijesta:	90 min
Dijeljenje:	0,500 kg za kruh u košaricama, 0,380 kg za baguette i ciabatte
Završna fermentacija:	20 min, narezivanje tjestenih komada za kruh i baguette prije ubacivanja u peć
Oblikovanje:	ručno oblikovanje za kruh, baguette i ciabatte, dekoracija (posip) s raženim brašnom
Temperatura pečenja:	240 - 210 °C, paru dodati umjereno!
Vrijeme pečenja:	oko 24 min za baguette i ciabatte oko 30 min za kruh u košaricama
Posip:	raženo brašno

IREKS AROMA d.o.o.
Radnička cesta 37
10000 Zagreb
HRVATSKA
Tel.: +385 1 60 40 701
Fax: +385 1 60 40 658
ireks@ireks-aroma.hr
www.ireks-aroma.hr



IREKS