



IREKS ARTISANO

Područje primjene:

mješavina za izradu rustikalnih pšeničnih kruhova i peciva zanatskog pekarskog stila

Doziranje:

20%, prema uputama proizvođača

Sastojci:

pšenično brašno (tip 550), pšenični gluten, pšenično sladno brašno, osušeno pšenično kiselo tijesto [pšenično brašno (tip 1050), starter], raženo sladno brašno, sladni ekstrakt (ječmeni slad, voda), raženo brašno, pšenične posije, prženo pšenično sladno brašno, inaktivni suhi kvasac, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi

Prednosti upotrebe:

Tijesto se dobro obrađuje, a preporučenim vođenjem domaće ili zanatske izrade postiže se izrazito visoka prepoznatljiva kvaliteta. Mogućnost ekonomičnog doziranja.

Prednosti kvalitete:

Osjetilna su svojstva posebno izražena u punom okusu, mirisu i aromi prisutnošću slada i kiselog tijesta te izgledu i boji sredine i kore. Sredina je posebno vlažne i sjajne teksture, nejednolikih pora, dok je kora primjetno hrskava. Proizvodi su privlačnog izgleda i produžene svježine.

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

BROSS TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr

**IREKS
AROMA**

Upute za rad

RECEPTURA 1

RUSTIKALNI DOMAĆI SELJAČKI KRUH

	masa/%	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO	80,0	8,000
IREKS ARTISANO	20,0	2,000
KVASAC HARMER HEFE	1,5	0,150
SOL	2,0	0,200
VODA (oko 8°C)	oko 72,0	7,200
MASA TIJESTA		17,550

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Vrijeme zamjesa: 3 + 11 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta: 25°C
Odmaranje tijesta: 90 min., uz jedan premjes
Dijeljenje u komade: 0,400 kg
Oblikovanje: kratki oblik baguettea
Završna fermentacija: oko 30 min.
Temperatura pečenja: 240°C → 200°C
uz dodavanje pare
Vrijeme pečenja: oko 35 min., zadnjih 10 min.
uz otvoren odzračnik ventilacije

Radne upute: Nakon odmaranja tijesto podijeliti i lagano okruglo oblikovati. Potom oblikovati duguljasto i staviti fermentirati u platnene krpe dobro pobrašnjene raženim brašnom.

RECEPTURA 2

RUSTIKALNI DOMAĆI OKRUGLI KRUH

	masa/%	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO	80,0	8,000
IREKS ARTISANO	20,0	2,000
KVASAC HARMER HEFE	1,8	0,180
SOL	2,0	0,200
VODA (oko 8°C)	oko 74,0	7,400
MASA TIJESTA		17,780

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Vrijeme zamjesa: 3 + 11 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta: 25°C
Odmaranje tijesta: 90 min., uz jedan premjes
Dijeljenje u komade: 0,350 kg
Oblikovanje: okrugli rustikalni oblik
Završna fermentacija: oko 30 min.
Temperatura pečenja: 240°C → 200°C
uz dodavanje pare
Vrijeme pečenja: oko 35 min., zadnjih 10 min.
uz otvoren odzračnik ventilacije

Radne upute: Nakon odmaranja tijesto podijeliti i lagano okruglo oblikovati. Potom staviti na dobro pobrašnjene potezne aparate sa završetkom okrenutim prema dolje. Neposredno pred pečenjem okrenuti tako da završetak bude gore, zatim dobro ispeći.

RECEPTURA 3

DOMAĆI KRUH SPIRALNOG OBLIKA

(parametri i receptura ista kao pod RECEPTUROM 2)

Radne upute: Nakon odmaranja tijesto iz posude pažljivo staviti na stol, izrezati na uske trake dužine oko 30 cm te napraviti oblik spirale uvijajući krajeve u suprotnom smjeru. Potom staviti na dobro pobrašnjene potezne aparate i dobro ispeći.



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



BROSS **B**
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr

IREKS
AROMA