



KUKURUZ-MIX 35

Područje primjene:

mješavina za izradu kukuruznih miješanih proizvoda

Doziranje:

35%, prema uputama proizvođača

Sastojci:

preželatinizirana kukuruzna krupica, pšenično brašno (tip 550), pšenični gluten, sol, emulgator E 472e, tvar za tretiranje brašna E 300

Prednosti upotrebe:

brza i jednostavna priprema kukuruznog krušnog tijesta bez prethodnog parenja

Prednosti kvalitete:

kukuruzni miješani kruh, pecivo i drugi proizvodi prepoznatljive su boje, okusa i mirisa, produžene svježine i visokog randmana

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:

6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja

BROSS 
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr


IREKS
AROMA

Upute za rad

RECEPTURA 1

KRUH

	masa/%	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 550)	65,0	6,500
KUKURUZ-MIX 35	35,0	3,500
KVASAC HARMER HEFE	3,0	0,300
VODA	oko 60,0	6,000
MASA TIJESTA		16,300

RECEPTURA 2

PECIVO

	masa/%	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 550)	65,0	6,500
KUKURUZ-MIX 35	35,0	3,500
KVASAC HARMER HEFE	4,0	0,400
VODA	oko 55,0	5,500
MASA TIJESTA		15,900

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA - KRUH

Vrijeme zamjesa:	4 + 6 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	oko 28°C
Odmaranje tijesta:	oko 30 min.
Završna fermentacija*	55 - 60 min.
Temperatura pečenja:	230°C → 200°C
Vrijeme pečenja:	28 min. (0,50 kg)

* Za kruh se preporučuje fermentacija tjestenih komada u košaricama.

Napomena: Za bolju kvalitetu peciva preporučujemo dodati do 2% masti.



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



BROSS **BI**
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr


IREKS
AROMA