



MALZVITAL

Područje primjene:

mješavina za izradu kruha sa sjemenkama iz pet vrsta žitarica

Doziranje:

30 - 50%, prema uputama proizvođača

Sastojci:

integralna ražena prekrupa, pšenično brašno (tip 550), grubi ječmeni slad, sjemenke suncokreta, preželatizirano raženo brašno, proseno brašno, zobene pahuljice, sjemenke lana, sol, drobljeno zrno soje, pšenične posije, prženo pšenično sladno brašno, kiselina E 270

Prednosti upotrebe:

dodatkom odgovarajućih kiselih tijesta, moguće je različito voditi proces pripreve tijesta, što omogućuje racionalnu proizvodnju višezrnatih kruhova na bazi kiselih tijesta

Prednosti kvalitete:

MALZVITAL kruh, zbog svojih sastojaka, pokazuje fino istančanu i zaokruženu aromu i okus. Izrazito naglašena aroma dolazi od prženog slada dobivenog od odabranih vrsta dvorednog ljetnog ječma.

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

MALZVITAL - KRUH U MODELU

Masa za bubrenje:

	masa/kg
MALZVITAL	5,000
VODA (oko 40°C)	5,000
BUBRENI DIO	10,000
Vrijeme bubrenja:	1 - 2 sata

Priprema tijesta:

	masa/kg
BUBRENI DIO	10,000
RAŽENO BRAŠNO (TIP 1250)	2,000
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 850)	3,000
FORTSCHRITT	0,150
KVASAC HARMER HEFE	0,150
VODA	oko 1,800
MASA TIJESTA	17,100

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Vrijeme zamjesa:	13 + 2 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	27 - 28°C
Odmaranje tijesta:	20 - 30 min.
Odvaga tijesta:	0,580 kg (za 0,500 kg kruhove) 0,875 kg (za 0,750 kg kruhove)
(tjestene komade pobrašiti raženim brašnom)	
Završna fermentacija:	oko 60 min. (za kruhove u modelu) oko 50 min. (za slobodno pečene kruhove)
Temperatura pečenja:	240°C → 190°C
Vrijeme pečenja:	60 min. (za kruhove u modelu) 50 min. (za slobodno pečene kruhove)

RECEPTURA 2

MALZVITAL - LOVAČKI KRUH / LOVAČKA KORA

	masa/kg
MALZVITAL	3,000
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 850)	7,000
FORTSCHRITT	0,100
SOL	0,100
KVASAC HARMER HEFE	0,150
VODA	6,800
MASA TIJESTA	17,150

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Vrijeme zamjesa:	6 + 6 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	oko 25°C
Odmaranje tijesta:	120 min. (nakon 40 + 80 min. tijesto rukama presložiti)
Odvaga tijesta:	0,600 - 0,900 kg
Završna fermentacija:	oko 20 min.
Temperatura pečenja:	240°C → 190°C
Vrijeme pečenja:	oko 50 min. (0,900 kg)

Radne upute: Tjestene komade nakon ukupnog odmaranja tijesta oblikovati laganim preslagivanjem u kratke štruce koje stavljamo sa završetkom prema dolje u košarice i pustimo fermentirati oko 20 min. Dobro ispeći (bez pare).



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



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

www.bross-trade.hr

IREKS
AROMA