



# PASTA ACIDA

Područje primjene:

poboljšivač za izradu talijanskog tipa pekarskih proizvoda (ciabatta...)

Doziranje:

3 - 5% na masu brašna

Sastojci:

osušeno pšenično kiselo tijesto (pšenično brašno tip 1050, starter), pšenični gluten, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi

Prednosti upotrebe:

PASTA ACIDA je vrlo učinkoviti poboljšivač arome i kvalitete tijesta. Jednostavan je u primjeni, skraćuje vođenje tijesta, dobro stabilizira tijesto, vrlo je fleksibilan u primjeni. Nije potrebno pripremati predtijesta.

Prednosti kvalitete:

PASTA ACIDA osigurava elastičnu i mekanu sredinu kruha, doprinosi održanju svježine, bolje rezivosti i trajnosti proizvoda. Proizvodi se odlikuju primjerenom hrskavošću kore te ugodnim, zaokruženim mirisom i okusom.

Pakovanje:

12,5 kg u papirnatim vrećama

Uvjeti skladištenja:

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

Rok valjanosti:

12 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja

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

[www.bross-trade.hr](http://www.bross-trade.hr)

  
**IREKS**  
**AROMA**

# Upute za rad

## RECEPTURA 1

CIABATTA/CIABATTINO*	masa/%	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 550)	100,0	10,000
PASTA ACIDA	5,0	0,500
SOL	2,1	0,210
KVASAC HARMER HEFE	2,5	0,250
VODA (hladna 5°C)	oko 73,0	oko 7,300
ULJE (pred kraj zamjesa)	2,0	0,200
<b>MASA TIJESTA</b>		<b>18,460</b>

## RECEPTURA 2

### LEPINJA

Sve isto kao u Recepturi 1, osim:

**Odmaranje tijesta:** 30 - 40 min.

**Dijeljenje:** 0,18 - 0,25 kg

**Završna fermentacija:** oko 40 min., zatim rukama istisnuti zrak iz tijesta, još pustiti fermentirati oko 15 min. i peći na 260°C-270°C oko 6-7 min., ovisno o masi

## OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	4 + 10 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	25°C
Odmaranje tijesta:	90 min., u nauljenoj posudi, nakon 45 min. preklopiti tijesto
Dijeljenje:	ciabatta 0,35 kg, ciabattino 0,15 kg
Završna fermentacija:	oko 20 min. na temperaturi prostora
Temperatura pečenja:	230°C → 200°C
Vrijeme pečenja:	oko 30 min., zadnjih 10 min. otvorena ventilacija

## RECEPTURA 3

### BAGUETTE

	masa/%	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 550)	100,0	10,000
PASTA ACIDA	4,0	0,400
SOL	2,0	0,200
KVASAC HARMER HEFE	2,0	0,200
VODA (hladna 5°C)	62,0	6,200
<b>MASA TIJESTA</b>		<b>17,000</b>

## OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	4 + 4 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	25 - 26°C
Odmaranje tijesta:	10 min.
Dijeljenje tijesta:	0,35 kg
Međufermentacija:	15 min.
Oblikovanje:	lagano, ručno, duguljasto presaviti, oblik baguette
Završna fermentacija:	90 do 100 min., dobro je ostaviti pokriveno na temperaturi prostora radi bolje stabilizacije tijesta
Narezivanje:	4 dijagonalna reza
Temperatura pečenja:	230°C → 200°C
Vrijeme pečenja:	oko 25 min. uz dodavanje pare prije ubacivanja i 2 min.

\*Za obogaćivanje ciabatte može se dodati u zamjes do 5% PRŽENOG LUKA ili PAHULJICA PAPRIKE, te do 1% SUŠENOG VLASCA.



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



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

[www.bross-trade.hr](http://www.bross-trade.hr)

**IREKS**  
**AROMA**