



SOVITAL

Područje primjene:

gotova mješavina za izradu pekarskih proizvoda sa sjemenkama

Doziranje:

100%, prema uputama proizvođača

Sastojci:

pšenično brašno (tip 850), raženo brašno (tip 1250), integralno pšenično brašno, pšenične posije, pšenični gluten, sjemenke suncokreta, sjemenke lana, sjemenke sezama, ljuske graška, zobene pahuljice, prženo pšenično sladno brašno, sol, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi

Prednosti upotrebe:

brza i jednostavna priprema tijesta za rustikalni kruh i pecivo, te kao osnovno tijesto za pripremanje biološki vrijednih lisnatih tijesta, krejera, müsli - peciva i sl.

Prednosti kvalitete:

pekarski proizvodi povećane su biološke i zdravstvene vrijednosti, produžene svježine, okusa i mirisa tipičnog za proizvode pripremane dugim fermentacijama

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
SOVITAL	100,0	10,000
VODA	oko 65,0	6,500
KVASAC HARMER HEFE	1,5	0,150
MASA TIJESTA		16,650

RECEPTURA 2

PECIVO

	masa/%	masa/kg
SOVITAL	100,0	10,000
VODA	58,0	5,800
KVASAC HARMER HEFE	3,0	0,300
MASA TIJESTA		16,100

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA - KRUH U MODELU

Vrijeme zamjesa:	4 + 4 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	28 - 29°C
Odmaranje tijesta:	oko 30 min.
Završna fermentacija:	oko 60 min.
Temperatura pečenja:	220°C → 210°C
Vrijeme pečenja:	40 min. (0,500 kg)
Prije završne fermentacije komadi tijesta preporučuju se ukasiti POSIPOM.	

RECEPTURA 3

SOVITAL LISNATO PECIVO

	masa/%	masa/kg
SOVITAL	30,0	3,000
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 550)	70,0	7,000
SOL	1,5	0,150
KVASAC HARMER HEFE	4,0	0,400
FORMAT	1,0	0,100
MARGARIN	5,0	0,500
VODA	54,0	5,400
MASA TIJESTA		16,550

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	3 + 3 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	25 - 26°C
Odmaranje tijesta:	oko 15 min.
Obrada tijesta:	na 1 kg tijesta staviti i laminirati 0,25 kg margarina za lisnato tijesto, 3 jednostruke ture pločice, puževi ili drugi oblici, posipavanje sezamom
Dijeljenje, rezanje:	
Završna fermentacija:	oko 50 min.
Temperatura pečenja:	220°C
Vrijeme pečenja:	15 - 20 min.



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



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

www.bross-trade.hr

IREKS
AROMA