



data-bak
S tradicijom u budućnost

JEČMENI MIKS

Dodatak na bazi ječma za izradu široke palete ječmenih proizvoda:

“sa dodatkom ječma” - doziranje 25%

“miješani ječmeni” - doziranje 30%

“čisti ječmeni” - doziranje 40%





data-bak

S tradicijom u budućnost

Ječam (*Hordeum vulgare*) - žitarica bogata mineralima (kalij, magnezij, fosfor, cink) te odličan izvor vlakana koje su neophodne za održavanje ravnoteže crijevne mikroflore. Njegov doprinos karakteristikama kruha od velikog je značenja: zadržava volumen proizvoda te znatno produžuje svježinu pekarskih proizvoda. Ovaj dodatak kombinira ječam obrađen na nekoliko načina (termička obrada, fino mljevenje) sa cijelim zrnom kukuruza što se odražava na blagi okus i miris pekarskih proizvoda, te na meku sredinu. Mogućnosti koje nudi ovaj dodatak su različite: kruh, peciva, ciabatte, bagueti, lepinje itd.

1. PREPORUČENA RECEPTURA: miješani ječmeni kruh

| RECEPTURA | KOLIČINA |
|----------------------------|------------|
| BRAŠNO T-550 | 7,0 kg |
| JEČMENI MIKS (30%) | 3,0 kg |
| CIABATTA KONC. (5%) | 0,5 kg |
| SOL | 0,2 (200g) |
| KVASAC | 0,2 (200g) |
| VODA (cca 75% hladne vode) | cca 7,5 L |

| | TEHNOLOŠKI POSTUPAK |
|---------------------|---|
| MIJEŠANJE | 4 (prva brzina) + 15 (druga brzina) min. |
| TEMPERATURA TIJESTA | 20 °C |
| ODMARANJE | cca. 60 min. u nauljenoj posudi; nakon 30 min tijesto okrenuti |
| DIJELJENJE | 380 g tijesta za 300 g ciabatte |
| ZAVRŠNA FERMETACIJA | nakon djeljenja ostaviti na sobnoj temperaturi još cca 30 min. |
| PEČENJE | Vrijeme pečenja: cca 30 min Temperatura pečenja: staviti na 260°C, te brzo smanjiti na 220°C |

PAKIRANJE: 25 kg