



# KRUMPIROVA PEKA

**Koncentrat za proizvodnju specijalnih krumpirovih proizvoda čiji okus podsjeća na domaći krumpir iz peke.**



**Kombinacija posebno biranih sirovina, krumpira i sušenog luka, odlično se slaže s mediteranskim začinima (ružmarin, majčina dušica, bosiljak, origano) koje preporučamo kao dodatak.**

**Žitarice su naš život – temelj budućnosti**

**Kupcima nudimo primjenski servis za korekciju postojećeg asortimana, kao i razvoj novih proizvoda po ideji i zamisli kupca.**

Kontakt:  
Putine 44, Zdenci Brdovečki, 10291 Prigorje Brdovečko  
Tel: 01/3397 298 • Fax: 01/3397 234  
Komercijalist, mob: 099/355 4504





## KRUMPIROVA PEKA

PREPORUČENA RECEPTURA za izradu peke, ciabatta, somuna, KRUH U KALUPU

| RECEPTURA                    | KOLIČINA      |
|------------------------------|---------------|
| PŠENIČNO BRAŠNO T-550 (70%)  | 7,0 kg        |
| <b>KRUMPIROVA PEKA (30%)</b> | 3,0 kg        |
| SOL (2%)                     | 0,2 kg (200g) |
| KVASAC (2%)                  | 0,2 kg (200g) |
| HLADNA VODA 5°C (cca 70%)    | 7,0 L         |

| TEHNOLOŠKI POSTUPAK |  |
|---------------------|--|
| MIJEŠANJE           | 4 (prva brzina) + 12 (druga brzina) min.   |
| TEMPERATURA TIJESTA | 23 - 25 °C   |
| ODMARANJE           | cca. 45 min. na sobnoj temperaturi, u nauljenoj posudi   |
| DIJELJENJE          | 580g tijesta za kruh u kalupu<br>300 g tijesta za ciabattu   |
| ZAVRŠNA FERMETACIJA | Kruh u kalupu – 45min u fermentacijskoj komori<br>Ciabatta – 30min u fermentacijskoj komori<br>(prije stavljanja u peć ostaviti još 15min na sobnoj temperature)   |
| PEČENJE             | Kruh u kalupu:<br>Vrijeme pečenja: cca 40 min<br>Temperatura pečenja: 25°C, nakon 10 minuta smanjiti temperaturu na 200°C i otvoriti ventilaciju.<br><br>Ciabatta:<br>Vrijeme pečenja: cca 25 min<br>Temperatura pečenja: 250°C, nakon 10 minuta smanjiti temperaturu na 200°C i otvoriti ventilaciju. |

Doyiranje: 30%

Pakiranje: vreće mase 25 kg