

di-ggo®

Prijedlog za serviranje



- ✓ *Dobra obradivost tijesta*
- ✓ *Produžena svježina*
- ✓ *Ugodan okus i aroma na raž*



MJEŠAVINA ZA KRUH – TRADICIJA

DOLOMITI

*Mješavina za kruh i pecivo s
raženim brašnom*

di-go®

DOLOMITI MJEŠAVINA ZA KRUH I PECIVO S RAŽENIM BRAŠNOM

DOLOMITI je mješavina sastojaka koji omogućuju izradu kruha i peciva s raženim brašnom ugodno izražene arome i mirisa te odlično podešene kiselosti.

DOZIRANJE: 30 % DOLOMITI + 70 % brašno

UPUTA ZA UPOTREBU

U zamjes dodati sve sastojke prema recepturi i pratiti postupak izrade.
Nije potrebno dodavati sol.

SASTOJCI

Brašno **raženo** T-1250, jodirana sol, kiselo tijesto u prahu (**raž**), prženi slad (**ječam**), emulgator mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina, enzimi, tvar za tretiranje brašna askorbinska kiselina.

Može sadržavati tragove **soje, jaja, mlijeka, sezama i orašastog voća.**

UVJETI ČUVANJA

Čuvati u izvornoj ambalaži na suhom i hladnom mjestu (najviše 25 °C).

Najbolje upotrijebiti do kraja / Broj serije: otisnuti na vreći.

Zemlja podrijetla / Zemlja porijekla: Hrvatska

Uvoznici:

BIH: MCI d.o.o.

Varaždinska 5, 88220 Široki Brijeg
tel/fax: + 387 (0)39 705 511 / 705 611
e-mail: info@mci.ba; www.mci.ba

MNE: VELESTOVO INN d.o.o.

Sveti Stasije bb, 85330 Kotor
tel/fax: + 382 (0)32 303 524
e-mail: velestovoinn@t-com.me; www.velestovoinn.me



DOLOMITI

SASTOJCI

Brašno T-550	70 %
DOLOMITI	30 %
Pekarski svježi di-go kvasac	3 %
Voda	≈ 64 %

POSTUPAK IZRADE

- **Miješanje:** 3 min + 8 min u spiralnoj mijesilici
- **Odmaranje u masi:** 20 – 30 min na sobnoj temperaturi
- **Dijeljenje:** 500 g za kruh
- **Intermedijarno odmaranje:** 10 min na sobnoj temperaturi
- **Oblikovanje:** po želji
- **Fermentacija:** 50 min pri 35 °C
- **Pečenje:** ≈ 25 min pri 220 – 230 °C



Proizvođač: Kvasac d.o.o.

Prudnička 98, 10291 Prigorje Brdovečko
tel/fax: +385 (0)1 3349 900 / 3397 669
e-mail: kvasac@kvasac.hr; www.kvasac.hr

Neto količina

25 kg