

# ZAVARKA

## CLASSIC



**Termički  
obrađeno raženo  
kiselo tijesto i  
sladno brašno  
za izradu kruha i  
peciva**



**Zavarka Classic** je pastozna, termički obrađena mješavina na bazi sladova, raženog brašna i stabiliziranog kiselog tijesta dobivenog prirodnom fermentacijom raženog brašna uz dodatak tipičnih bakterija mliječno-kiselog vrenja. Ne sadrži žive bakterije, a toplinskom obradom postiže se bubrenje sastojaka i saharifikacija škroba. Preporučuje se primjena pri proizvodnji kruha i peciva kojima je poboljšana okus i aroma te produžena svježina i trajnost.

### GLAVNE OSOBINE PROIZVODA:

- Odličan okus i aroma, hrskava korica
- Produžena svježina i trajnost
- Poboljšana elastičnost sredine kruha

### Inventis Zavarka paste imaju dodanu vrijednost u usporedbi s klasičnim procesom proizvodnje:

- Jedinствена vlažnost sredine, uz zadržavanje stabilnosti tijekom čitavog roka trajnosti
- Garancija stabilne kvalitete kao velika prednost za profesionalnu upotrebu
- Učinkovita proizvodnja: nije potrebna posebna oprema za proizvodnju bubrenih pasta
- Velika raznolikost proizvoda daje široku raznovrsnost kruhova i receptura

**Doziranje:** do 40 % na količinu brašna

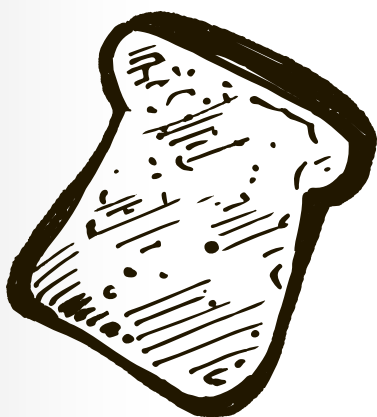
**Sastojci:** Voda, kiselo tijesto (**raženo** integralno brašno, voda, **raženo** brašno, sol), **raženo** brašno, sladno brašno (**ječam, pšenica**), glukozni sirup, sol. Može sadržavati tragove **mlijeka, soje, jaja, sezama, oraha, lješnjaka i sulfita**.



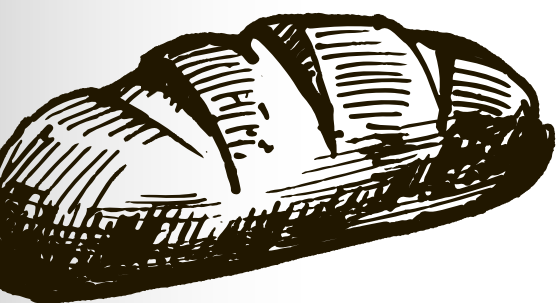
# RECIPIKTURA



## Kruh s 20 % Zavarke Classic



## Kruh s 40 % Zavarke Classic



SASTOJCI	%
Zavarka Classic	20
Brašno pšenično T-550	100
Pekarski svježi <b>di-go</b> kvasac	3
Poboljšivač	0,3
Sol	1
Voda	55-60

### Postupak izrade:

Miješanje: 3 + 8 minute u spiralnoj mijesilici  
Odmaranje u masi: 10 min  
Dijeljenje: 420 g ili po želji  
Intermedijarno odmaranje: 10 min  
Oblikovanje: štruce ili po želji  
Završna fermentacija: 45 - 50 minuta pri 35 °C i 80 %  
relativne vlažnosti  
Pečenje: etažna peć, ≈ 20 minuta pri 230 °C

SASTOJCI	%
Zavarka Classic	40
Brašno pšenično T-550	100
Pekarski svježi <b>di-go</b> kvasac	3
Voda	45

### Postupak izrade:

Miješanje: 3 + 8 minute u spiralnoj mijesilici  
Odmaranje u masi: 15 min  
Dijeljenje: po želji  
Intermedijarno odmaranje: 15 min  
Oblikovanje: štruce ili po želji  
Završna fermentacija: 60 minuta pri 35 °C i 80 %  
relativne vlažnosti  
Pečenje: etažna peć, ≈ 20-25 minuta pri 225 °C

**Pakiranje:** 10 kg u plastičnoj kanti (PP) s poklopcem

**Čuvanje:** čuvati na suhom i hladnom mjestu (do 25 °C).  
Nakon otvaranja čuvati na temperaturi 2 - 8 °C i utrošiti unutar 14 dana.

**Rok trajanja:** 6 mjeseci

