

ZAVARKA

DARK



**Termički obrađeno
kiselo tijesto za
izradu tamnih
kruhova i peciva s
tamnim sladom i
začinima**



Zavarka Dark je pastozna, termički obrađena mješavina na bazi prženih sladova, začina, 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 tamnog, aromatičnog kruha i peciva izraženog okusa i aroma te produžene svježine.

GLAVNE OSOBINE PROIZVODA:

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



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

- Jedinstvena 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

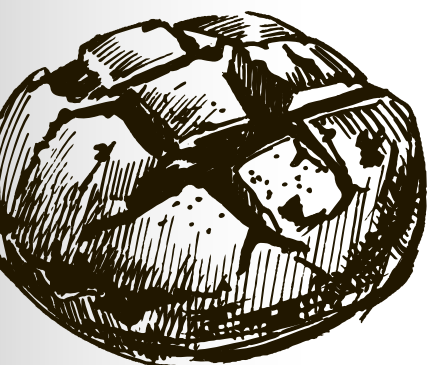
Doziranje: do 40 % na količinu brašna

Sastojci: Voda, kiselo tijesto (**raženo** integralno brašno, voda, **raženo** brašno, sol), šećer, prženi slad (**raž, ječam**), sol, začini. Može sadržavati tragove **mlijeka, soje, jaja, sezama, oraha, lješnjaka i sulfita**.

RECEPTURA



Kruh s 20 % Zavarke Dark



Kruh s 40 % Zavarke Dark



SASTOJCI

	%
Zavarka Dark	20
Brašno pšenično T-550	100
Pekarski svježi di-go kvasac	3
Poboljšivač	0,3
Sol	1
Voda	50

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 Dark	40
Brašno pšenično T-550	100
Pekarski svježi di-go kvasac	3
Poboljšivač	0,3
Voda	43

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

