

ZAVARKA MULTIGRAIN



**Termički obrađeno
raženo kiselo
tijesto s bubrenim
sjemenkama za
izradu kruha i
peciva**



Zavarka Multigrain je pastozna, termički obrađena mješavina na bazi sjemenki, prženih 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 aromatičnog kruha i peciva sa sjemenkama, produžene svježine.

GLAVNE OSOBINE PROIZVODA:

- Odličan okus, aroma sjemenki, 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), sjemenke lana, sjemenke suncokreta, ražena prekrupa, sol, šećer, prženi slad (**raž**), zobena prekrupa. Može sadržavati tragove **mlijeka, soje, jaja, sezama, oraha, lješnjaka i sulfita**.

RECEPTURA



Kruh s 20 % Zavarke Multigrain



SASTOJCI

	%
Zavarka Multigrain	20
Brašno pšenično T-550	100
Pekarski svježi di-go 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 Multigrain	40
Brašno pšenično T-550	100
Pekarski svježi di-go 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

Kruh s 40 % Zavarke Multigrain



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

