

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Diapol K Special

Zlepšující přípravek pro výrobu běžného pečiva mléčného typu, vhodný pro lepkově silné mouky.

Výhody:

- zvyšuje výtěžnost těsta
- poskytuje pečivo s tradiční vůní, příjemnou mléčnou chutí, jemnou střídkou a zlatohnědou kůrkou
- výrazně prodlužuje trvanlivost hotových výrobků

Dávkování:

3 % na hmotnost mouky

Složení:

cukr; sušená syrovátka; ječná sladová mouka; enzymy.

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

teplota do 25 °C a relativní vlhkost vzduchu do 70 %

Doba trvanlivosti:

9 měsíců v originálním balení



Pšeničné pečivo (60 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
Olej	4 kg
DIAPOL K SPECIAL	3 kg
Droždí pekařské	3 kg
Sůl	1,8 kg
Voda	55 kg
Celkem	166,8 kg

Výroba	
Mísení	3+6 min
Teplota těsta	cca 28 °C
Zrání	cca 15 min
Navážka	72 g
Tvar	rohlík
Kynutí	40-50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	10-12 min / 260-240 °C

Výživové údaje (průměrné hodnoty na 100 g výrobku vyrobeného dle uvedené receptury):

energetická hodnota	1208 kJ/ 286 kcal
tuky	4,2 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,4 g
sacharidy	52,0 g
z toho cukry	3,4 g
vláknina	2,4 g
bílkoviny	9,0 g
sůl	1,3 g