

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Diapol KV5

Zlepšující přípravek pro výrobu sladového typu pšeničného pečiva.

Výhody:

- zvyšuje výtěžnost těsta
- poskytuje pečivo s výraznou sladovou vůní a chutí, pórovitou střídkou a zlatohnědou kůrkou
- výrazně prodlužuje trvanlivost hotových výrobků
- poskytuje dobré vlastnosti těsta i při průmyslovém zpracování

Dávkování:

2,5 % na hmotnost mouky

Složení:

ječný slad; ječná sladová mouka; pšeničná mouka; emulgátory: E 472e, E 471; enzymy; látka zlepšující mouku: kyselina L-askorbová.

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
Droždí pekařské	3 kg
Olej	3 kg
DIAPOL KV5	2,5 kg
Sůl	1,8 kg
Voda	52 kg
Celkem	162,3 kg

Výroba	
Mísení	3+6 min
Teplota těsta	27-28 °C
Zrání	10-20 min
Navážka	72 g
Tvar	běžné pečivo
Kynutí	40-50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	12-14 min / 260-240 °C

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

energetická hodnota	1209 kJ/ 286 kcal
tuky	3,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,4 g
sacharidy	52,0 g
z toho cukry	1,7 g
vláknina	2,7 g
bílkoviny	9,4 g
sůl	1,3 g