

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Dynamik Giga

Zlepšující přípravek pro výrobu kynutého pšeničného pečiva s velkým objemem.

Výhody:

- činí těsto elastickým a nelepivým
- zkracuje dobu zrání těsta a harmonizuje proces kynutí
- zvyšuje výtěžnost těsta při pečení velmi oblíbeném 1% dávkování na mouku
- poskytuje pečivo s velkým objemem, intenzivní vůni a zlatohnědou kůrkou
- výrazně prodlužuje trvanlivost hotových výrobků

Dávkování:

1 % na hmotnost mouky pro výrobu běžného případně i „lehčího“ jemného pečiva

Složení:

cukr; ječná sladová mouka; emulgátor: E 472e; protispékavá látka: E 170; 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:

12 měsíců v originálním balení



Pečivo (50 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
Droždí pekařské	3 kg
Olej	3 kg
Sůl	1,8 kg
DYNAMIK GIGA	1 kg
Voda	54 kg
Celkem	162,8 kg

Výroba	
Mísení	3+6 min
Teplota těsta	cca 28 °C
Zrání	10-15 min
Navážka	62 g
Tvar	rohlík / houska
Kynutí	45-55 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	1218 kJ/ 288 kcal
tuky	3,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,4 g
sacharidy	53,0 g
z toho cukry	2,1 g
vláknina	2,6 g
bílkoviny	9,5 g
sůl	1,4 g