

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Dynamik Grand

Zlepšující přípravek pro výrobu kynutého pšeničného pečiva.

Výhody:

- činí těsto elastickým a nelepivým
- zkracuje dobu zrání těsta a proces kynutí
- zvyšuje výtěžnost těsta při nízkém dávkování a tím činí výrobu ekonomicky výhodnou
- poskytuje pečivo s velkým objemem, intenzivní vůni a zlatohnědou kůrkou

Dávkování:

0,8-1 % na mouku pro výrobu běžného případně i „lehčího“ jemného pečiva

Složení:

cukr; modifikovaný škrob bramborový (E 1414); emulgátor: E472e; ječná sladová mouka; protispékavá látka: E170; 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 (60 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
Droždí pekařské	4 kg
Margarín	4 kg
Sůl	2 kg
DYNAMIK GRAND	1 kg
Voda	53 kg
Celkem	164 kg

Výroba	
Mísení	3+6 min
Teplota těsta	cca 28 °C
Zrání	20 min
Navážka	72 g
Tvar	rohlík / houska
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	1189 kJ/ 281 kcal
tuky	3,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	1,2 g
sacharidy	51,0 g
z toho cukry	2,0 g
vláknina	2,5 g
bílkoviny	9,3 g
sůl	1,5 g