

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Ferment Soft CCL

Zlepšující přípravek pro výrobu pšenično-žitného a žitno-pšeničného chleba s prodlouženou trvanlivostí v souladu s trendem "clean label" / "bez E".

Výhody:

- přípravek vyhovuje obecnému trendu snižování značených aditivních látek ve výrobcích
- zvyšuje stabilitu těsta během kynutí
- příznivě napomáhá nápeku i celkovému průběhu pečení
- zvyšuje pórovitost střídky a tím i celkový objem výrobků
- výrazně prodlužuje vlácnost, čerstvost a trvanlivost hotových výrobků

Dávkování:

1 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná mouka; pšeničná vláknina; instantní pšeničná mouka; enzymy.

Balení:

20 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



Chléb konzumní (800 g)

	Množství
Pšeničná mouka chlebová T 1000	60 kg
Žitná mouka T 930	28 kg
Žitný celozrnný kvas	18 kg
Droždí pekařské	2,5 kg
Sůl	2,1 kg
FERMENT SOFT CCL	1 kg
Kmín celý	0,5 kg
Voda	70 kg
Celkem	182,1 kg

Výroba	
Mísení	3+6 min
Teplota těsta	28 °C
Zrání	20 min
Navážka	940 g
Tvar	chléb (ošatka)
Kynutí	cca 50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	50-55 min / 250-180 °C

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

energetická hodnota	956 kJ/ 226 kcal
tuky	1,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	44,0 g
z toho cukry	1,6 g
vláknina	4,4 g
bílkoviny	7,5 g
sůl	1,3 g