

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Ferment Soft

Zlepšující přípravek pro výrobu žitno-pšeničného a pšenično-žitného chleba s velkým efektem prodloužení trvanlivosti.

Výhody:

- výrazně zvyšuje stabilitu těsta během kynutí
- příznivě ovlivňuje průběh procesu pečení
- zvyšuje pórovitost střídky a tím i celkový objem výrobků
- velmi výrazně prodlužuje čerstvost a trvanlivost výrobků

Dávkování:

1 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná vláknina; žitná mouka; enzymy; látka zlepšující mouku: kyselina L-askorbová.

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



Český pecen (1000 g)

	Množství
Pšeničná mouka chlebová T 1000	60 kg
Žitná mouka T 930	27,5 kg
Žitný celozrnný kvas	18,75 kg
Droždí pekařské	2,75 kg
Sůl	2 kg
FERMENT SOFT	1 kg
Kmín celý	0,5 kg
Voda	69 kg
Celkem	181,5 kg

Výroba	
Mísení	4+6 min
Teplota těsta	27-29 °C
Zrání	20-25 min
Navážka	1150 g
Tvar	pecen
Kynutí	40-50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	60-75 min / 260-190 °C