

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Formstabil

Zlepšující přípravek pro výrobu žitných formových chlebů s obsahem praženého ječného sladu.

Výhody:

- zvyšuje stabilitu těsta během kynutí
- šťavnatá střídka (vysoký obsah vody ve výrobku)
- zvyšuje pórovitost střídky a tím i celkový objem výrobků
- výrazně prodlužuje trvanlivost hotových výrobků

Dávkování:

2 % na hmotnost mouky

Složení:

žitná mouka; pražený ječný slad; pšeničná vláknina; pšeničný lepek; enzymy; látka zlepšující mouku: kyselina L-askorbová.

Balení:

15 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



Samožitný chléb (500 g)

Suroviny	Množství
Žitná mouka T 930	100 kg
Droždí pekařské	2,5 kg
FORMSTABIL	2 kg
Sůl	2 kg
KONTINOL PASTA	2,2 kg
Voda	81 kg
Celkem	189,7 kg

Výroba	
Mísení	4+5 min
Teplota těsta	max 28 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	580 g
Tvar	formový chléb
Kynutí	45-65 min / 35 °C / 75 %
Pečení	55-70 min / 260-190 °C

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

energetická hodnota	887 kJ/ 210 kcal
tuky	0,8 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	43,0 g
z toho cukry	1,9 g
vláknina	6,0 g
bílkoviny	5,1 g
sůl	1,2 g