

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Formstabil Special 1,2% BIO

Zlepšující přípravek pro výrobu žitno-pšeničného a pšenično-žitného chleba v BIO kvalitě.

Výhody:

- umožňuje výrobu chleba v BIO kvalitě
- zvyšuje stabilitu těsta během kynutí
- příznivě ovlivňuje průběh procesu pečení
- zvyšuje pórovitost střídky a tím i celkový objem výrobku
- prodlužuje trvanlivost hotových výrobků

Dávkování:

1,2 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná vláknina BIO; žitná mouka BIO; 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:

9 měsíců v originálním balení



Bio sedlácký chléb (1000 g)

	Množství
Pšeničná mouka T 1000 BIO	50 kg
Žitná mouka T 930 BIO	37 kg
Žitný celozrnný kvas BIO	20 kg
Droždí pekařské	2,5 kg
Sůl	2 kg
FORMSTABIL SPECIAL 1,2% BIO	1,2 kg
Kmín	0,6 kg
Voda	70 kg
Celkem	183,3 kg

Výroba	
Mísení	3+6 min
Teplota těsta	cca 28 °C
Zrání	cca 25 min
Navážka	1150 g
Tvar	chléb
Kynutí	55-65 min / 35 °C / 75 %
Pečení	60-70 min / 260-180 °C

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

energetická hodnota	929 kJ/ 219 kcal
tuky	1,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	43,0 g
z toho cukry	1,4 g
vláknina	4,7 g
bílkoviny	7,3 g
sůl	1,2 g