magimix®

Zlepšující přípravek

Formstabil Special 1,2%

Zlepšující přípravek pro výrobu žitno-pšeničného formového nebo pšenično-žitného volně sázeného chleba.

Výhody:

- 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, žitná mouka, enzymy.

Žitno-pšeničný chléb *(500 g)*

	Množství
Pšeničná mouka chlebová T 1000	49 kg
Žitná mouka T 930	37 kg
Žitný celozrnný kvas	21 kg
Droždí pekařské	2,6 kg
Sůl	2 kg
FORMSTABIL SPECIAL 1,2%	**1,2 kg**
Kmín	0,5 kg
Voda	67,7 kg
Celkem	181 kg

Výroba	
Mísení	3+6 min
Teplota těsta	26-28 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	580 g
Tvar	formový chléb
Kynutí	cca 45 min / 35 °C / 75 %
Pečení	cca 50 min / 250-210 °C

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

BAKE IT EASY. WITH LESAFFRE

LESAFFRE
Lesaffre Česko, a. s.
Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika
tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky.cz@lesaffre.com
www.lesaffre.cz