

**magimix®**Zlepšující
přípravek**GK-B**

Univerzální zlepšující přípravek pro výrobu všech druhů kynutého pšeničného pečiva.

Výhody:

- činí těsto vysoce elastickým a nelepivým i v průmyslových podmínkách
- výrazně zvyšuje stabilitu těsta
- zkracuje dobu zrání těsta a optimalizuje proces kynutí
- zvyšuje výtěžnost těsta
- poskytuje pečivo s velkým objemem, intenzivní vůní a zlatohnědou kůrkou
- prodlužuje čerstvost pečiva

Dávkování:

1,2-1,5 % na 100 kg mouky při výrobě běžného pečiva
1,5-2,0 % na 100 kg mouky při výrobě jemného pečiva

Složení:

pšeničný lepek; cukr; ječná sladová mouka; pšeničná mouka; hrachová vláknina; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová; deaktivované droždí sušené; enzymy.

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

6 měsíců v originálním balení

**Pečivo (50 g)**

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
Droždí pekařské	4 kg
Olej	5 kg
Sůl	1,8 kg
GK-B	1,5 kg
Voda	53 kg
Celkem	165,3 kg

Výroba	
Mísení	3+6 min
Teplota těsta	cca 28 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	62 g
Tvar	běžné pečivo
Kynutí	45-55 min / 35 °C / 75 %
Pečení	10-12 min / 260-240 °C