

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Kontistabil B

Zlepšující přípravek pro výrobu žitno-pšeničného a žitného chleba.

Výhody:

- poskytuje elastická nelepivá těsta, která jsou snáze zpracovatelná i při mechanizované výrobě
- výrazně zlepšuje stabilitu těsta během kynutí, zvyšuje pórovitost středy a tím i celkový objem
- díky možnosti použít více žitnou recepturu je konečný produkt chutnější (chlebovější)
- příznivě ovlivňuje průběh procesu pečení
- ideální pro výrobky s minimálně 50 % žitné mouky
- výrazně prodlužuje trvanlivost hotových výrobků

Dávkování:

1,2 % na hmotnost mouky

Složení:

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

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



Žitno-pšeničný chléb (800 g)

	Množství
Žitná mouka T 930	55 kg
Pšeničná mouka chlebová T 1000	45 kg
KONTINOL	2,8 kg
Droždí pekařské	2,5 kg
Sůl	2 kg
KONTISTABIL B	1 kg
Kmín celý	0,5 kg
Voda	75 kg
Celkem	183,8 kg

Výroba	
Mísení	4+6 min
Teplota těsta	cca 28 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	940 g
Tvar	chléb
Kynutí	40-50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	45-60 min / 260-190 °C