

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Naturstabil

Pšeničný přípravek vhodný pro průmyslovou výrobu klenutého pšenično-žitného a žitno-pšeničného chleba s prodlouženou trvanlivostí.

Výhody:

- zvyšuje stabilitu těsta během kynutí a optimalizuje jeho přirozené biochemické procesy
- příznivě napomáhá průběhu procesu pečení
- zvyšuje pórovitost střídky a tím i celkový objem výrobků
- prodlužuje čerstvost a trvanlivost hotových výrobků

Dávkování:

1 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničný lepek; pšeničná mouka; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová (E 300); enzymy.

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

15 měsíců v originálním balení



Pšenično-žitný chléb (800 g)

	Množství
Pšeničná mouka chlebová T 1000	60 kg
Žitná mouka T 930	27,5 kg
Žitný celozrnný kvas	18,75 kg
Droždí pekařské	2,5 kg
Sůl	2 kg
NATURSTABIL	1 kg
Kmín celý	0,5 kg
Voda	68 kg
Celkem	180,25 kg

Výroba	
Mísení	4+6 min
Teplota těsta	cca 28 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	940 g
Tvar	chléb
Kynutí	45-60 min / 35 °C / 75 %
Pečení	40-60 min / 250-190 °C