

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Palladium Relax

Nízkoalergenní aditivum pro zvýšení tažnosti těsta díky použití deaktivovaného droždí s redukčními vlastnostmi. Lze dávkovat k libovolnému běžně používanému přípravku.

Výhody:

- skvělé řešení pro problematické tzv. „krátké“ mouky
- zajišťuje rychlejší vymísení těsta
- stabilizuje sílu a tažnost těsta
- změkčuje těsto a usnadňuje jeho tvarování
- při vyvalování eliminuje smršťování nebo trhání těsta
- zlepšuje finální vzhled chleba, pečiva, briošek, pizzy, koláčů, sušenek...
- jediným alergenem ve složení je lepek

Dávkování:

0,1-0,3 % na hmotnost mouky

Složení:

Pšeničná mouka; sušené deaktivované droždí
(čistá deaktivovaná kultura *Saccharomyces cerevisiae*).

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



Bageta (150 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
Sůl	2 kg
Droždí pekařské	1 kg
NATURSOFT	1 kg
PALLADIUM RELAX	0,2 kg
Voda	70 kg
Celkem	174,2 kg

Výroba	
Mísení	8+5 min
Teplota těsta	20-24 °C
Zrání	90 min
Navážka	180 g
Tvar	bageta
Kynutí	30 min / 32 °C / 75 %
Pečení	20 min / 240 °C

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

energetická hodnota	969 kJ/ 229 kcal
tuky	1,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	45 g
z toho cukry	1,4 g
vláknina	2,3 g
bílkoviny	8,1 g
sůl	1,3 g