

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Profit CH

Ekonomický zlepšující přípravek pro výrobu chleba.

Výhody:

- příznivá cena přípravku
- zvyšuje stabilitu těsta během kynutí
- příznivě napomáhá průběhu procesu pečení
- zvyšuje pórovitost střídky a tím i celkový objem výrobků
- prodlužuje vláčnost, čerstvost a trvanlivost výrobků

Dávkování:

1 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná mouka; pšeničný lepek;
látko zlepšující mouku: kyselina L-askorbová; enzymy.

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

10 měsíců v originálním balení



Pšenično-žitný chléb (800 g)

	Množství
Pšeničná mouka chlebová T 1000	60 kg
Žitná mouka T 930	28 kg
Žitný celozrnný kvas	18 kg
Droždí pekařské	3 kg
Sůl	2 kg
PROFIT CH	1 kg
Kmín celý	0,4 kg
Voda	68 kg
Celkem	180,4 kg

Výroba	
Mísení	3+6 min
Teplota těsta	26-28 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	940 g
Tvar	chléb (ošatka)
Kynutí	50-60 min / 35 °C / 75 %
Pečení	cca 50 min / 250-200 °C

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

energetická hodnota	958 kJ/ 226 kcal
tuky	1,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	45,0 g
z toho cukry	1,8 g
vláknina	4,0 g
bílkoviny	7,2 g
sůl	1,3 g