

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Profit PG

Ekonomický zlepšující přípravek pro výrobu chleba.

Výhody:

- dávkování pouze 0,5 %
- příznivá cena přípravku
- zvyšuje stabilitu těsta během kynutí
- příznivě ovlivňuje průběh procesu pečení
- zvyšuje pórovitost střídky a tím i celkový objem výrobků
- prodlužuje vláčnost, čerstvost a trvanlivost výrobků

Dávkování:

0,5 % na hmotnost mouky

Složení:

kukuřičná mouka; pšeničná mouka; emulgátor E 472e, nosič: E 170; pšeničný lepek; 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:

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