

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Profit Roll PG

Ekonomický zlepšující přípravek pro výrobu pečiva.

Výhody:

- dávkování pouze 0,5 %
- příznivá cena přípravku
- činí těsto elastickým a méně lepivým
- zkracuje dobu zrání těsta a proces kynutí
- velmi nízké dávkování činí výrobu ekonomicky výhodnou
- poskytuje pečivo s velkým objemem, intenzivní vůní a zlatavou kůrkou

Dávkování:

0,5 % na hmotnost mouky

Složení:

cukr; pšeničná mouka; enzymy;
látko zlepšující mouku: kyselina askorbová.

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



Rohlík (43 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
Droždí pekařské	4 kg
Olej	4 kg
Sůl	2 kg
PROFIT ROLL PG	0,5 kg
Voda	51 kg
Celkem	161,5 kg

Výroba	
Mísení	3+5 min
Teplota těsta	cca 28 °C
Zrání	cca 15 min
Navážka	53 g
Tvar	rohlík
Kynutí	45-55 min / 35 °C / 75 %
Pečení	11-13 min / cca 250 °C