

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Profit Soft

Ekonomický zlepšující přípravek pro výrobu všech druhů chlebových těst.

Výhody:

- příznivá cena chlebového přípravku
- zvyšuje stabilitu těsta během kynutí a sázení
- příznivě napomáhá průběhu biochemických procesů v těstě
- zvyšuje pórovitost střídky a tím i celkový objem výrobků
- prodlužuje vláčnost, čerstvost a tím i trvanlivost hotových výrobků

Dávkování:

1 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná mouka; žitná mouka instantní celozrnná; emulgátor: E 472e, nosič: E 170; pšeničný lepek; enzymy; látky zlepšující mouku: E 300, E 920.

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

9 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	2,5 kg
Sůl	2 kg
PROFIT SOFT	1 kg
Kmín celý	0,5 kg
Voda	68 kg
Celkem	180 kg

Výroba	
Mísení	3+6 min
Teplota těsta	28 °C
Zrání	20 min
Navážka	940 g
Tvar	chléb (ošatka)
Kynutí	cca 50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	50-55 min / 250-180 °C

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

energetická hodnota	967 kJ/ 228 kcal
tuky	1,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,2 g
sacharidy	45,0 g
z toho cukry	2,3 g
vláknina	4,1 g
bílkoviny	7,3 g
sůl	1,3 g