

**magimix®****Zlepšující
přípravek**

Profit Special

Ekonomický zlepšující přípravek pro výrobu pšeničného pečiva z upravených mouk.

Výhody:

- činí těsto elastickým a méně lepivým
- zkracuje dobu zrání těsta i proces kynutí
- velmi nízké dávkování činí výrobu ekonomicky výhodnou
- poskytuje pečivo s velkým objemem, intenzivní vůni a zlatavou kůrkou

Dávkování:

0,5 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná mouka; pšeničná vláknina; enzymy.

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

**Pečivo (50 g)**

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
Droždí pekařské	4 kg
Olej	3 kg
Sůl	1,8 kg
PROFIT SPECIAL	0,5 kg
Voda	53 kg
Celkem	162,3 kg

Výroba	
Mísení	3+6 min
Teplota těsta	26-28 °C
Zrání	10-20 min
Navážka	62 g
Tvar	rohlík
Kynutí	40-50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	10-12 min / 260-240 °C