

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Prominent Star

Zlepšující přípravek pro výrobu všech druhů kynutých pšeničných těst.

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 a zlatohnědou parcelující kůrkou

Dávkování:

0,4-0,5 % na hmotnost mouky

Složení:

cukr; ječná sladová mouka; enzymy;
látko zlepšující mouku: kyselina L-askorbová.

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
PROMINENT STAR	0,5 kg
Voda	52 kg
Celkem	161,3 kg

Výroba	
Mísení	3+5 min
Teplota těsta	cca 28 °C
Zrání	cca 15 min
Navážka	62 g
Tvar	rohlík
Kynutí	40-50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	10-12 min / 260-240 °C