

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Resolt

Zlepšující přípravek do těst na běžné pečivo a pšeničný chléb umožňující snížení obsahu recepturního množství soli až o 30 %.

Výhody:

- přípravek vhodný i pro průmyslovou výrobu díky dobré zpracovatelnosti a stabilitě těsta
- vhodné pro receptury s max. obsahem 15 % žitné mouky
- výrobky mají rovnoměrnou a jemnou strídu
- přípravek obsahuje i chuťovou složku, která dodává hotovým výrobkům vlácnost a příjemnou mléčně nasládlou chuť

Při použití zlepšujícího přípravku Resolt je možné použít pro hotový výrobek dle doporučené receptury tvrzení **“se sníženým obsahem soli”**.

Dávkování:

2 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná mouka; deaktivované droždí sušené; sušená syrovátka; ječný slad; stabilní pšeničný kvas; enzymy; látka 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:

9 měsíců v originálním balení



Houska (65 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
Droždí pekařské	3 kg
RESOLT	2 kg
Sůl	1,25 kg
Olej	4 kg
Voda	52 kg
Celkem	162,25 kg

Výroba	
Mísení	4+5 min
Teplota těsta	cca 28 °C
Zrání	cca 10+10 min
Navážka	80 g
Tvar	ražená houska
Kynutí	cca 50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	cca 15 min / 240-200 °C

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

energetická hodnota	1192 kJ/ 282 kcal
tuky	3,9 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,4 g
sacharidy	51,0 g
z toho cukry	1,6 g
vláknina	2,5 g
bílkoviny	9,2 g
sůl	0,9 g