

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Rohan

Zlepšující přípravek pro výrobu běžného pečiva.

Výhody:

- zajišťuje finálním výrobkům vyrovnaný objem
- je přizpůsobený pro ruční i průmyslovou výrobu
- zlepšuje zpracovatelnost těsta
- zaručuje vysokou toleranci těsta i během dlouhé doby jeho zpracování
- působí ve všech etapách výroby a zaručuje kvalitu hotových výrobků
- dodává pečivu příjemně nasládlou chuť díky obsažené sladové moučce

Dávkování:

1 % na hmotnost mouky

Složení:

ječná sladová mouka; pšeničná mouka; emulgátor: estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou (E 472e), nosič: uhličitan vápenatý (E 170); látka zlepšující mouku: kyselina askorbová (E 300); 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



Rohlík (43 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
Droždí pekařské	4 kg
Sůl	1,8 kg
ROHAN 1%	1 kg
Cukr	0,5 kg
Olej	4 kg
Voda	54 kg
Celkem	165,3 kg

Výroba	
Mísení	3+5 min
Teplota těsta	cca 28 °C
Zrání	cca 15 min
Navážka	53 g
Tvar	rohlík
Kynutí	40 min / 32 °C / 75 %
Pečení	12 min / cca 240 °C