

**magimix®**Zlepšující
přípravek**Diluo**

Plně rozpustný pekařský zlepšující přípravek pro dosažení nadstandardní vláčnosti chleba.

Výhody:

- obsahuje jedinečnou kombinaci enzymů pro dosažení nadstandardní vláčnosti chleba během jeho trvanlivosti
- zaručuje optimální objem hotového výrobku
- dodává chlebu požadovanou klenbu a strukturu
- dávkování je možné v sypké formě i ve formě roztoku
- trvanlivost připraveného roztoku je 24 h
- v roztoku se netvoří žádný sediment

Dávkování:

0,17 % přípravku na hmotnost mouky v sypké formě i pro přípravu roztoku

Příprava roztoku:

1,7 kg Magimix Diluo + 8,3 l studené vody + 5 min míchání = 10 l 1% roztoku

Složení:

regulátor kyselosti: citronan sodný (E331); enzymy (obsahují pšeničný lepek); látka zlepšující mouku: kyselina askorbová (E300).

Balení:

pytel 10 kg

Skladovací podmínky:

v suchu, chraňte před zdrojem tepla

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení

**Chléb konzumní**

Doporučená receptura
pro dávkování v sypké formě

	Množství
Magimix Diluo	8,5 g
Mouka pšeničná hladká	3 000 g
Mouka žitná	2 000 g
Magimix Ritesa	60 g
Pekařské droždí čerstvé Vivo	150 g
Sůl	100 g
Voda	3 500 g
Celkem	8 818,5 g

Chléb konzumní

Doporučená receptura
pro dávkování ve formě roztoku

	Množství
Magimix Diluo ve formě 1% roztoku	50 ml
Mouka pšeničná hladká	3 000 g
Mouka žitná	2 000 g
Magimix Ritesa	60 g
Pekařské droždí čerstvé Vivo	150 g
Sůl	100 g
Voda	3 500 g
Celkem	8 860 g

Výroba pro obě receptury

Mísení	5+3 min
Teploata těsta	28 °C
Zrání	30 min
Navážka	500 - 1 200 g
Tvar	chléb (ošatka)
Kynutí	45 min / 35 °C (v ošátkách)
Pečení	40-45 min / 265-210 °C