

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Komplet

Sypký zlepšující přípravek charakteru 2 v 1 na výrobu chleba. Zabezpečuje optimální vedení těsta a prodlužuje vláčnost finálních výrobků.

Výhody:

- vyvažuje proměnlivou kvalitu mouky
- zlepšuje zpracovatelnost těsta
- zvyšuje stabilitu těsta při zpracování
- dodává hotovému výrobku dlouhotrvající vláčnost

Dávkování:

0,6 % na množství mouky

Složení:

stabilizátor: uhličitan vápenatý; pšeničná mouka;
emulgátor: E472e; pražený ječmenný slad; dextróza; látka
zlepšující mouku: kyselina askorbová; enzymy.

Balení:

pytel 25 kg

Skladovací podmínky:

v suchu, teplota skladování do 25 °C

Doba trvanlivosti:

24 měsíců v originálním balení



Doporučená receptura

	Množství
Mouka pšeničná hladká	3 000 g
Mouka žitná	2 000 g
Magimix Kvas světlý	50 g
Magimix Komplet	30 g
Pekařské droždí čerstvé Vivo	100 g
Sůl	100 g
Voda	3 600 g
Celkem	8 880 g

Výroba

Mísení	5+3 min
Teplota těsta	28-30 °C
Zrání	30 min
Navážka	500 - 1 200 g
Tvar	chléb (ošatka)
Kynutí	40-50 min / 35 °C (v ošátkách)
Pečení	35-45 min / 260-200 °C