

**magimix®**Zlepšující
přípravek**Original**

Univerzální zlepšující přípravek určený především pro výrobu jemného pečiva obsahujícího cukr a tuk. Vhodný i pro výrobu běžného pečiva a vícezrnných chlebů.

Výhody:

- posiluje strukturu lepku, zvyšuje množství produkovaného plynu, které se projevuje větším objemem výrobků
- reguluje kynutí, působí na zadržování plynu a těsto tak získává odolnost při dokynutí
- působí ve všech etapách výroby
- zaručuje finálním výrobkům stabilní kvalitu
- vhodný pro řemeslnou i průmyslovou výrobu chleba a pečiva

Dávkování:

0,5 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná mouka; emulgátor: estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinou (E472e); látka zlepšující mouku: kyselina askorbová (E300); enzymy.

Balení:

pytel 10 kg

Skladovací podmínky:

v suchu, chraňte před zdrojem tepla

Doba trvanlivosti:

24 měsíců v originálním balení

**Koláč**

	Množství
Magimix Original	10 g
Pšeničná mouka T530	2 000 g
Pekařské droždí čerstvé	100 g
Sůl	24 g
Cukr	240 g
Margarín	240 g
Voda	840 g
Celkem	3 454 g

Výroba	
Mísení	3+5 min
Teplota těsta	28 °C
Zrání	20 min
Navážka	60 g
Odležení	20 min
Tvar	koláč
Kynutí	45 min / 35 °C / 75 %
Pečení	15 min / 180 °C