

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Tolerant

Sypký zlepšující přípravek pro výrobu chleba. Zabezpečuje optimální vedení těsta a větší objem hotových výrobků.

Výhody:

- vyvažuje proměnlivou kvalitu mouky
- zlepšuje konzistenci a výtěžnost těsta
- zaručuje vyšší stabilitu kynutí
- dodává chlebu zřetelněji větší objem

Dávkování:

0,4-0,8 % na hmotnost mouky

Složení:

stabilizátor: uhličitan vápenatý (E170); pšeničná mouka; emulgátor: estery monoa diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou (E472e); dextróza; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová; enzymy.

Doporučená receptura

	Množství
Mouka pšeničná hladká	3 000 g
Mouka žitná	2 000 g
Magimix Kvas světlý	50 g
Magimix Tolerant	20-40 g
Pekařské droždí čerstvé Vivo	100 g
Sůl	100 g
Voda	3 600-3 800 g
Celkem	8 870-8 890 g

Výroba

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

Balení:

pytel 25 kg

Skladovací podmínky:

v suchu, teplota skladování do 25 °C

Doba trvanlivosti:

24 měsíců v originálním balení

**Lesaffre Česko, a. s.**

Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika

tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky.cz@lesaffre.comwww.lesaffre.cz