

# 5% polepszacz do ciast luźnych



## Opis:

Jego stosowanie do produkcji bagietek, pół bagietek, bułek, pozwala uzyskać znakomity efekt, charakteryzujący się miękką i dobrze wybarwioną skórą. Uzyskujemy pulchny i delikatny mięksisz. Odporny na wahania jakościowe mąki.

## Receptura:

Mąka pszenna	100kg
MIX	5kg
Drożdże	3kg
Sól	2kg
Woda	70kg
Ciasto	180kg

## Parametry:

### Czas mieszania:

Wolne obroty	5min
Szybkie obroty	8min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	45min
Naważka	ok.90g
Garowanie	60min
Czas pieczenia	15min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

## Skład:

Płatki ziemniaczane, mąka pszenna, sól, suchy kwas pszenny, gluten, sól pszenny, lecytyna sojowa, glukoza, sól jęczmienny, kwas askorbinowy, enzym: amylaza, ksylanaza

## Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 5 minut przed końcem wypieku zerwać luft