

# 0.5% улучшитель для хлебобулочных изделий



## Описание:

Прекрасный улучшитель для хлебобулочных изделий, его использование хорошо себя зарекомендовало как на механических производственных линиях, так и на линиях частных пекарен. Дозировка- 0,5 кг улучшителя на 100 кг муки.

## Рецептура:

Пшеничная мука тип 750	80кг
Ржаная мука тип 720	20кг
МИКС	0.5кг
Дрожжи	3кг
Соль	2кг
кислота пасты	2кг
Вода	55кг
Тесто	162.5кг

## Параметры:

### Время замеса:

Медленные обороты	2 мин.
Быстрые обороты	6 мин.
Температура теста	28-30°C
Отлеживание теста	10 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 580 г
Расстойка	40 мин.
Время выпечки	40 мин.
Температура печи (посадочная)	230°C
Температура печи (допекание)	210°C

## Компоненты:

Пшеничная мука, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

## Замечания:

- выпекать при обильной подаче пара