

# 0,5% polepszacz do pieczywa mieszanego



## Opis:

Znakomity polepszacz do pieczywa mieszanego, sprawdza się na liniach mechanicznych jak i rzemieślniczych.

Dozowanie 0,5 kg polepszacza na 100 kg maki.

## Receptura:

Mąka pszenna typ 750	80kg
Mąka żytnia typ 720	20kg
MIX	0.5kg
Drożdże	3kg
Sól	2kg
Kwas w paście	2kg
Woda	55kg
Ciasto	162.5kg

## Parametry:

### Czas mieszania:

Wolne obroty	2min
Szybkie obroty	6min
Temperatura ciasta	28-30°C
Leżakowanie ciasta	10min
Naważka	ok.580g
Garowanie	40min
Czas pieczenia	40min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

## Skład:

Mąka pszenna, kwas cytrynowy, enzymy: ksylanaza, amylaza, kwas askorbinowy

## Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem