

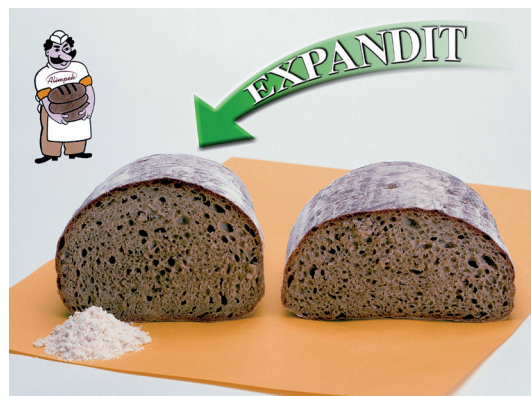
Přípravky k výrobě chleba

EXPANDIT

CHARAKTERISTIKA:

EXPANDIT je pekařský zlepšující přípravek na bázi koncentrované sypké směsi pro výrobu chleba. Je určen pro těsta vyráběná jak klasickou technologií s vyváděním kvasů, tak pro těsta vyráběná na záraz s přidáním okyselujícího přípravku, je vhodný též pro těsta vícezrná a celozrná. Použitím přípravku EXPANDIT docílíte lepší plasticitu a tím i zpracování těsta, prodloužíte toleranci při kynutí a zvětšíte vaznost vody v těstě. Při fázi zapékání chleba EXPANDIT příznivě ovlivňuje vláčnost kůrky a dochází tak k plynulému zvětšení objemu výrobku. Chléb z EXPANDITu má výrazně větší objem. Po upečení je střída vláčná, nedrobivá. Kůrka dokonale uzavře výrobek před nadměrným vysycháním. Oceníte kvalitu těsta, odolnost proti překynutí a zvětšení objemu v peci. Vhodný na veku a vánočku.

PŠENIČNÁ MOUKA	POMĚR MOUK V TĚSTĚ					ŽITNÁ MOUKA
	80/20	60/40	50/50	40/60	20/80	
	DÁVKOVÁNÍ V % NA CELKOVÝ PODÍL MOUKY					
1	1,3	1,5	1,7	2	EXPANDIT	



SLOŽENÍ:

Pšeničná mouka hladká speciál, sojová mouka, emulgátor lecitin, kyselina askorbová, enzym.

DOPORUČENÉ RECEPTURY:

CHLÉB S EXPANDITEM

Surovina	množství	MJ	Kč / MJ	Vaše kalkulace	
				=	cena
pšeničná mouka chlebová	5,00	kg	x	=	Kč
žitná mouka chlebová	5,00	kg	x	=	Kč
EXPANDIT	0,15	kg	x	=	Kč
CHLEBOVÉ KOŘENÍ	0,10	kg	x	=	Kč
KVASNÝ KONCENTRÁT	0,28	kg	x	=	Kč
droždí	0,25	kg	x	=	Kč
sůl	0,20	kg	x	=	Kč
voda cca	7,40	kg	x	=	Kč
Těsto celkem	18,38	kg		=	Kč