

Čerstvý chléb

Stabilizátor chlebových těst prodlužující čerstvost.



Zlepšující přípravek je určen pro stabilizaci pšenično-žitných chlebových těst. Dodává chlebu požadovaný objem a udržuje střídu dlouho čerstvou a vláčnou. Přípravek je použitelný jak pro výrobu chleba vyváděním žitných kvasů tak i technologií kypření droždím.

balení: 25 kg **dávkování:** 1 % na mouku

základní receptura na chléb:

pšeničná mouka chlebová	70 kg
žitná mouka	30 kg
VITALCO ČERSTVÝ CHLÉB	1 kg
droždí	2 kg
sůl	2,6 kg
César (tekutý kvas)	1,5 l
voda	79 l

technologický postup: Suroviny smísíme na záraz 7 - 8 minut pomalu a 7 - 8 minut rychle. Teplota vody 20 - 22 °C. Těsto odložíme na 15 - 30 minut odpočinout, potom vytvarujeme a necháme kynout v ošatkách 40 - 50 minut. Vsázíme do pece při teplotě 250 °C, zapaříme a po 1 - 2 minutách otevřeme odtahy. Dopékáme při teplotě 230 °C po dobu 40 - 50 minut.

složení: pšeničná mouka, kukuřičný škrob, brambory v prášku, pšeničný lepek, syrovátka, emulgátory (E 322), stabilizátor (E 415), látky zlepšující mouku (E 300), enzymy.

skladování: v suchu a chladu, v originálním obale.

minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby.

Čerstvé pečivo

Stabilizátor pečiva i koblíhových těst prodlužující čerstvost.

Zlepšující přípravek pro všechny druhy pšeničných těst byl vyvinut v návaznosti na spokojenost s přípravkem Vitalco Čerstvý chléb. Vedle zachování vlastností čerstvého pečiva zvyšuje stabilitu těsta.

balení: 25 kg **dávkování:** 1 % na mouku

základní receptura na pečivo:

pšeničná mouka (hladká speciál)	100 kg
VITALCO ČERSTVÉ PEČIVO	1 kg
VITALCO KRAKATICE	1 kg
droždí	4 kg
sůl	2 kg
olej	4 l
voda	48 - 49 l

technologický postup: Suroviny smísíme na záraz 4 - 6 minut pomalu a 7 - 8 minut rychle. Těsto necháme 10 minut odpočinout. Vytvarujeme polotovary a necháme cca 45 - 50 minut (dle velikosti výrobků) kynout při teplotě 32 - 35 °C a vlhkosti 70 - 80 %. Zapařujeme a pečeme při teplotě 260 °C po dobu 12 - 16 minut.

složení: pšeničná mouka, kukuřičný škrob, brambory v prášku, pšeničný lepek, syrovátka, emulgátor Lecithin, stabilizátor (E 415), látky zlepšující mouku (E 300), enzymy.

skladování: v suchu a chladu, v originálním obale.

minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby.

