

Art.Nr. 20-03-36

## D-Mix

**Tmavá vícezrná směs pro výrobu chlebů a pečiva.**



Vícezrná směs propůjčuje finálním výrobkům zlatohnědou barvu a příjemnou, při skusu zrnitou, sladovou chuť. Výrobky s použitím této směsi získají barevný kontrast střídky a kůrky. Je vhodná pro ruční i průmyslové zpracování a zaručuje rychlou výrobu.

**balení:** 25 kg **dávkování:** 20 % na mouku

### základní receptura na pečivo:

pšeničná mouka chlebová	100 kg
<b>VITALCO D-MIX</b>	20 kg
droždí	4 kg
sůl	2,5 kg
olej	4 l
voda	54 - 56 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 40 - 50 minut (dle velikosti výrobků) kynout při teplotě 32 - 35 °C a vlhkosti 70 - 80%. Vsázíme při teplotě 270 °C, zapaříme a dopékáme po dobu 12 - 16 minut při teplotě 250 °C.

**složení:** Iněné semínko, sojová drť pražená, žitná sladová mouka, syrovátka, emulgátor (E 472e), protispěková látka (E 341e), enzymy, látka zlepšující mouku (E 300), lešticí látka (E 910).

**skladování:** v suchu a chladu, v originálním obale.

**minimální trvanlivost:** 12 měsíců od data výroby.

## Variabilní receptury:

### Tmavý chléb

#### receptura:

pšeničná mouka	100 kg
<b>VITALCO D-MIX</b>	20 kg
<b>VITALCO ČERSTVÝ CHLÉB</b>	0,8 kg
droždí	4 kg
sůl	2,5 kg
voda	68 - 70 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 40 - 50 minut (dle velikosti výrobků) kynout při teplotě 32 - 35 °C a vlhkosti 70 - 80%. Vsázíme při teplotě 270 °C, zapaříme a po 1 - 2 minutách otevřeme odtahy, dopékáme při 200 °C po dobu asi 35 minut.



### Bylinková bageta

#### receptura:

pšeničná mouka	100 kg
<b>VITALCO D-MIX</b>	20 kg
droždí	5 kg
pizza koření	1 kg
sůl	2,5 kg
olej	4 l
voda	54 - 56 l

**technologický postup:** Těsto zpracujeme dle technologického postupu uvedeného pro základní recepturu.

**Pro zvýraznění vzhledu pečiva doporučujeme použít Vitalcosyp.**