

Prípravky na výrobu chleba

KVASNÝ KONCENTRÁT

CHARAKTERISTIKA:

KVASNÝ KONCENTRÁT svetlý, tmavý je tekutý prípravok dodávajúci chlebu typickú arómu ako pri klasickej výrobe. Základom je ražný pekársky kvas. Predlžuje čerstvosť, zväčšuje objem, zabraňuje tvorbe plesní a nitkovitosti. Používa sa na výrobu všetkých druhov chleba na záraz s rôznym pomerom pšeničnej a ražnej múky. Dávkovaním možno eliminovať vplyv mnohokrát horšej kvality ražnej múky na kvalitu chleba.

Doporučené dávkovanie 5 % na ražnú múku.

ZLOŽENIE:

Ražný pekársky kvas, kyselina octová, (tmavá varianta s praženým sladom).



ALLEGRO

CHARAKTERISTIKA:

ALLEGRO svetlé, tmavé je suchý pekársky prípravok na výrobu chleba priamym vedením. Nahrádza tekuté kvasy. Dodáva chlebu typickú vôňu a kyslosť.

Doporučené dávkovanie 1,2 – 1,5 % na múku.

ZLOŽENIE:

Celozrnná ražná múka, celozrnná pšeničná múka, kyselina citrónová, sójová múka, glukóza, (tmavá varianta s praženým sladom).