

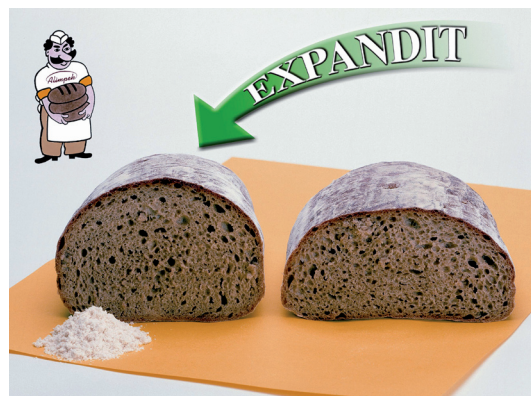
## Prípravky na výrobu chleba

### EXPANDIT

#### CHARAKTERISTIKA:

EXPANDIT je pekársky zlepšujúci prípravok na báze koncentrovanej sypkej zmesi na výrobu chleba. Je určený nielen pre cestá vyrábané klasickou technológiou s vyvádzaním kvasov, ale aj pre cestá vyrábané na záraz s prídavkom okysľujúceho prípravku, je tiež vhodný pre viacvrstvné a celozrnné cestá. Použitím prípravku EXPANDIT docielite lepšiu plasticitu a tým aj spracovanie cesta, predĺžite toleranciu pri kysnutí a zväčšíte viazanosť vody v ceste. Pri fáze zapekania chleba EXPANDIT priaznivo ovplyvňuje vláčnosť kôrky a dochádza tak k plynulému zväčšeniu objemu výrobku. Chlieb z EXPANDITu má výrazne väčší objem. Po upečení je striedka vláčna, nedrobivá. Kôrka dokonale uzatvorí výrobok pred nadmerným vysychaním. Oceníte kvalitu cesta, odolnosť proti prekysnutiu a zväčšenie objemu v peci. Vhodný na sendvič a vianočku.

PŠENIČNÁ MÚKA	POMER MÚK V CESTE					RAŽNÁ MÚKA
	80/20	60/40	50/50	40/60	20/80	
	DÁVKOVANIE V % NA CELKOVÝ PODIEL MÚKY					
	1	1,3	1,5	1,7	2	
EXPANDIT						



#### ZLOŽENIE:

Pšeničná múka hladká špeciál, sójová múka, emulgátor lecitín, kyselina askorbová, enzýmy.

#### DOPORUČENÉ RECEPTÚRY:

##### CHLIEB S EXPANDITOM

Surovina	množstvo	MJ	Vaša kalkulácia	
			€/MJ	cena
pšeničná múka chlebová	5,00	kg x		€
ražná múka chlebová	5,00	kg x		€
EXPANDIT	0,15	kg x		€
CHLEBOVÉ KORENIE	0,10	kg x		€
KVASNÝ KONCENTRÁT	0,28	kg x		€
droždie	0,25	kg x		€
soľ	0,20	kg x		€
voda cca	7,40	kg x		€
<b>Cesto celkom</b>	<b>18,38</b>	<b>kg</b>		<b>€</b>