



dodatek wypiekowy 0,3 - 0,4 %

UNIWERSAL

do bułek i chlebów

Dodatek wypiekowy **Universal SUPRIMA** jest ekonomiczny w użyciu oraz gwarantuje duży przyrost objętości. Produkt dostosowany jest do każdych warunków panujących w piekarni i indywidualnych procesów technologicznych. Można stosować do ciast o większej ilości tłuszczu (np. drożdżowe, półfrancuskie).

Podstawowe zalecenia technologiczne:

- dozowanie - 0,4% do 0,3%
- preparat powinien być dozowany bezpośrednio na mąkę (nie należy rozpuszczać go w wodzie)
- zaleca się przygotowanie ciast o temperaturze ok. 27-33°C

Przykładowe receptury

Bułki

Mąka pszenna typ 550	98 kg
Mąka żytnia typ 720	2 kg
Sól	1,3-1,7 kg
Drożdże	1,5-1,7 kg
Cukier	1 kg
Margaryna	3 kg
Dodatek wypiekowy „Uniwersal”	0,4 kg



Chleb mieszany

Mąka pszenna typ 750	70 kg
Mąka żytnia typ 720	2 kg
Sól	1,7-2,0 kg
Drożdże	3-4 kg
Dodatek wypiekowy „Uniwersal”	0,3- 0,4 kg
Suchy zakwas (ew. świeży zakwas)	0,7 kg
Woda	

