



RIETMANN

0045073

ЕНЗИМ ПЛЮС

Поліпшувач для виробництва багетів, чіабатти. Надає виробам хрустку скоринку, відмінну пористість та вологий м`якуш.

Дозування до маси борошна: 1,0%

Рецептура:

Борошно пшеничне в/г	кг	10,000
Ензим плюс	кг	0,100
Бротфікс	кг	0,200
Дріжджі пресовані	кг	0,220
Сіль	кг	0,200
Олія	кг	0,050
Вода	кг	7,500

Заміс тіста: 6+12хв;

Температура тіста: 24-26°C;

Бродіння тіста: 3-4 год;

Вистійка: 40-60хв.