



0063636

## Бакіто Голд

### Рецепт:

Борошно пшеничне в/г	кг	10,000
Бакіто Голд	кг	0,030
Сіль	кг	0,200
Цукор	кг	0,100
Дріжджі	кг	0,300
Вода	кг	5,500

Низькодозований хлібопекарський поліпшувач для виробництва хлібобулочних виробів та здоби. Рекомендований для використання в здобних та булочних виробках з високим вмістом цукру та жиру. Збільшує та утримує газоутворюючу здатність тіста, покращує його реологічні властивості. Даний покращувач дозволяє переробити борошно з низькими хлібопекарськими властивостями, а також борошно зі свіжозмеленого зерна.

Час замісу: 3 + 5 хв.

Бродіння: 15 – 20 хв.

Вистійка: 40 – 50 хв.

### ТОВ «Бакіто»

вул. Лісна 82, 81135 с. Зубра, Львівська область, Україна  
тел./факс: +380 32 227-53-20 (30/40/50) / [www.bakito.com](http://www.bakito.com)

