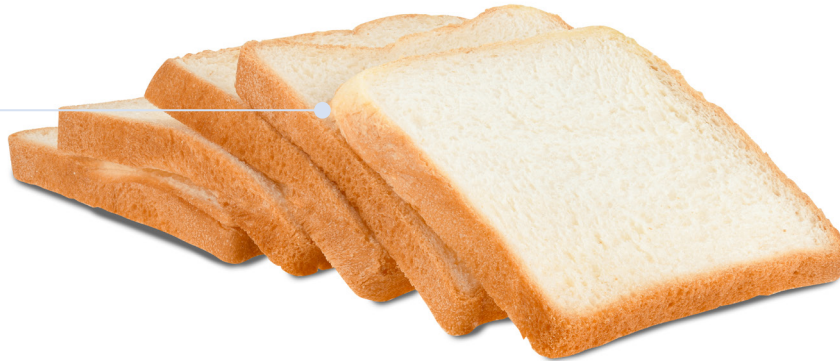


Poboljšivač bez E brojeva, namenjen proizvodnji hleba i peciva sa produženom trajnošću i svežinom.

## Hleb

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Control CL	1,50 - 2,00	0,09
Pšenično brašno T-500	100,00	10,00
Sveži pekarski kvasac	2,00 - 3,00	0,30
Kuhinjska so	2,00	0,20
Voda**	~55,00	5,50
<b>Ukupno</b>		<b>16,09</b>



Utiče na trajnost i svežinu gotovog proizvoda kao i na poboljšanje osobina testa tokom obrade.  
Široka primena u proizvodnji različitih vrsta pakovanih pekarskih proizvoda.

Faze tehnološkog postupka	Hleb u kalupu ili u slobodnoj formi
režim zamesa (min)	3+6
odmaranje u masi (min)	20
deljenje testa (g)	580
intermedijalna fermentacija (min)	20
finalno oblikovanje	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	~60 35°C, 75% R.H.
temperatura pečenja (°C)	~225
dužina trajanja pečenja (min)	25