

CORN

Polepszacz do chleba pszenno-żytniego oraz pszennego. Wpływa bardzo pozytywnie na smak, stabilność oraz zdolność wiązania wody oraz jej dystrybucję w cieście, wydłużając tym samym okres ważności pieczywa oraz zwiększając jego objętość.

Dozowanie od 1 do 2 % do mąki pszennej

Mąka pszenna T.750	8,0 kg
Kwas żytni	2,0 kg
POLEPSZACZ CORN	0,15 kg
Sól	0,16-0,18 kg
Drożdże	0,40 kg
Woda	ok.4,0 L