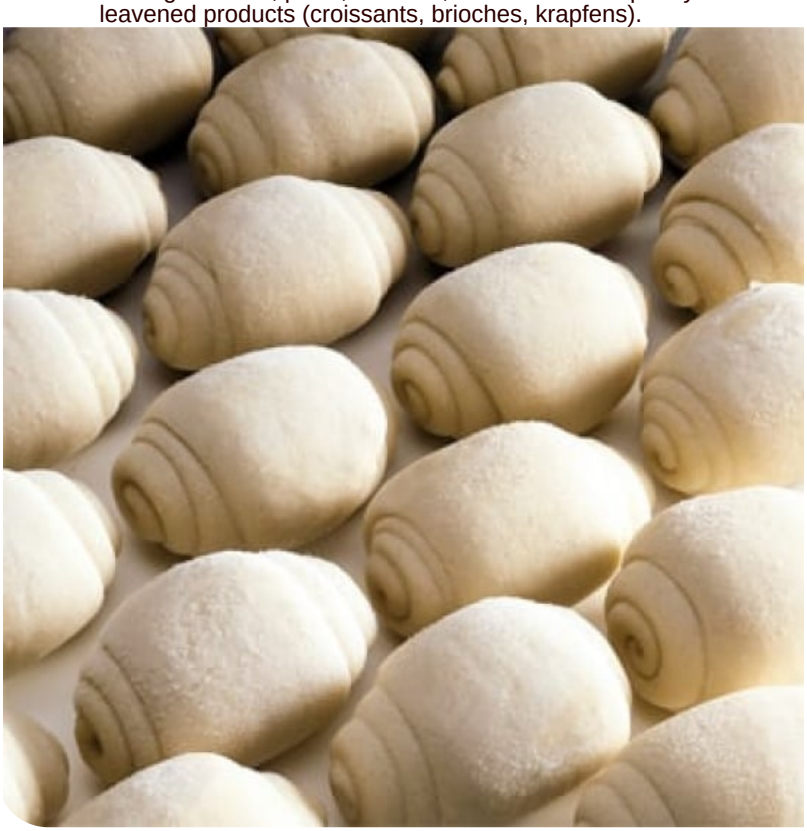
LECIDOR

BAKERY LECIDOR

Dough improver made from malted cereal flour, lecithin, enzymes and ascorbic acid. It works very well with machinery in large production. Thanks to the special formulation, LECIDOR is specifically designed for dough that is addressed to be frozen: it helps keep quality unchanged during the distribution activities within the cold chain. Very useful in the making of bread, pizza, focaccia, breadsticks and pastry leavened products (croissants, brioches, krapfens).



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070084

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Glutenhaltiges

Cross-contaminations

Soja

Senf

INFO

Beschreibung
Verbesserungsmittel in Pulverform auf Basis von Lecithin und Enzymen, besonders geeignet für Teige mit kontrollierter Gärung.

Denomination
Halbfertigprodukt für Hefeteigprodukte aus dem Backofen.

Directions for use
Die maximale Dosierung beträgt 1 kg LECIDOR pro 100 kg Mehl, das direkt beim Kneten hinzugefügt wird. LECIDOR kann zu Direktteigen, Vorteigen oder lang fermentierten Teigen hinzugefügt werden. Die Dosierung kann je nach Teigart und Verfahren reduziert werden.
Für die Zubereitung von Teigen, die einer kontrollierten Gärung unterzogen werden sollen, wird die Verwendung von eiskaltem Wasser (1-4 °C) empfohlen.
VORTEILE:
Dank seines hohen Gehalts an Sonnenblumenlecithin eignet sich LECIDOR besonders zur Verbesserung von Teigen, die gekühlt werden müssen, da es:
- die Glutenstruktur stärkt
- die Verarbeitbarkeit der Teige verbessert
- die Gasretentionsfähigkeit und die Gärtoleranz verbessert
- die Emulsion der dem Teig zugesetzten Fette optimiert
- das Volumen der Produkte erhöht
- verbessert die Mürbheit und Haltbarkeit