

Viete, aké má označenie múka, ktorú používate?

Typ múky je číselné označenie pre tisícnásobok obsahu popolovín v sušine múky. Podľa typu múky spoznáme, aké jej vlastnosti môžeme očakávať:

Múky s vyšším typovým číslom T1050 (Pšeničná múka chlebová) a T930 (Ražná) sú vhodné hlavne na výrobu chleba, obsahujú viac minerálnych látok a enzýmov.

Stredne svetlé múky T700 (Pšeničná múka svetlá) a T650 (Pšeničná múka hladká polosvetlá) sú viac vymleté múky, tmavšie a vhodné pre bežné pečivo.

Pekársky najhodnotnejšia je múka T530 (Pšeničná múka hladká svetlá). Bielkoviny tvoria pevnú a stabilnú kostru pečiva, ktorá je nevyhnutná pre tvar výrobku.

Múky s nízkym typovým číslom T450 (Pšeničná hrubá) sú svetlé, málo vymleté, so slabším lepkom a hodia sa pre cukrársku výrobu.

