

## ULDO Chléb špaldový Extra W/79

### SLOŽENÍ

Mouka (celozrnná špaldová (37%), pšeničná grahamová, pšenice), slunečnicová semena, pšeničná zrna, sušený žitný kvas, glukóza, pšeničný lepek, sůl, bramborové vločky, regulátor kyselosti: diacetát sodný; čínidlo pro úpravu mouky: kyselina askorbová

### DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu špaldového pečiva, dávkování 100%

### VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1538/365
Tuk [g]:	7,6
z toho nasycené mastné kys. [g]:	1,0
Uhlovodany [g]:	53,6
z toho cukry [g]:	11,1
Vláknina[g]:	10,0
Bílkoviny[g]:	15,6
Sůl [g]:	1,2

### BALENÍ, TRVANLIVOST A SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Papírové pytle bílé s potiskem nebo bez něj 2+1 PE (25 kg), etiketa  
 Minimálně 9 měsíců od data výroby.  
 Teplota skladování je maximálně 30 °C. Vlhkost při skladování je maximálně 75 %.  
 Skladovat v suchém a větraném skladu, chránit před přímým slunečním zářením.

### ALERGENY / GMO

Lepek,  
 Produkt může obsahovat sezam, mléko, vejce a jejich deriváty / bez GMO

### ZÁKLADNÍ RECEPTURA

ULDO Špalda extra	10,0 kg
Droždí	0,3 kg
Voda cca	7,0 l
<b>Těsto</b>	<b>17,3 kg</b>

### VÝROBA

Doba mísení:	2 min. pomalu    10 min. rychle
Spirálová míchačka	
Teplota těsta:	25 °C
Doba odpočinku těsta:	15 min.
Navážka:	470 - 1000 g
Doba kynutí:	50 – 60 min.
Doba pečení:	dle navážky
Teplota pece:	240°C    220°C

### ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Obalte ve slunečnicových semínkách po všech stranách a vložte do formy. Pečeme s velkým množstvím páry. Posledních 10 minut pečeme s otevřeným odtahem.