

ULDO Magnus zrno W/22

SLOŽENÍ

Sójové boby, sůl, pšeničný lepek, sladovnický slad, lněné semeno, jáhlové zrno, grahamová pšeničná mouka, pšeničné zrno, pšeničný slad, pšeničná mouka, regulátor kyselosti: kyselina citronová; emulgátor: E472e; kmín, koriandr, čínidlo pro úpravu mouky: kyselina askorbová; enzymy: amyláza, xylanázy

DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu smíšeného pečiva, dávkování 25%.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1503/358
Tuk [g]:	11,6
z toho nasycené mastné kys. [g]:	0,7
Uhlovodany [g]:	34,4
z toho cukry [g]:	5,9
Vláknina[g]:	9,3
Bílkoviny[g]:	24,4
Sůl [g]:	10,4

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

ZÁKLADNÍ RECEPTURA

Žitná mouka 930	2,5 kg
Pšeničná mouka 1050	7,5 kg
ULDO Magnus zrno	2,5 kg
Droždí	0,4 kg
Voda cca	7,0 l
Těsto	19,9 kg

VÝROBA

Doba mísení:	Spirálová míchačka 2 minuty pomalu, 6 minut rychle
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Doba odpočinku těsta:	10 - 15 minut
Navážka:	470 - 1000 g
Doba kynutí:	35 – 45 minut
Doba pečení:	dle navážky
Teplota pece:	230°C 220°C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Směs namočte po dobu asi dvou hodin. Navlhčete povrch a obalte v máku či sezamu. Pečte v páře.