

ULDO Pohankový chléb W/61

SLOŽENÍ

Pohanková krupice (31%), grahamová pšeničná mouka, lněná semena, sůl, sušený pšeničný kvas, pšeničný lepek, žitný slad, enzymy: amyláza, xylanáza; čínidlo pro úpravu mouky: kyselina askorbová

DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu pohankového chleba, dávkování 25%.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1496/355
Tuk [g]:	8,7
z toho nasycené mastné kys. [g]:	1,3
Uhlovodany [g]:	52,0
z toho cukry [g]:	3,3
Vláknina[g]:	2,3
Bílkoviny[g]:	16,0
Sůl [g]:	9,0

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

Pšeničná mouka 1050	6,0 kg
Žitná mouka 930	4,0 kg
ULDO Pohankové pečivo	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:	forma 470 – 1000 g
Doba kynutí:	35 – 45 minut
Doba pečení:	dle navážky
Teplota pece:	230°C 220°C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Péct s párou.