



## ULDO Chia W/31

### SLOŽENÍ

Žitná mouka, slunečnicová semena, lněné semínko, žitné otruby, Španělská šalvěj (*Salvia hispanica*), (2%), sůl, pšeničný lepek, činidlo pro úpravu mouky: kyselina askorbová, enzymy: amyláza, xylanáza

### DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu chleba bohatého na omega-kyseliny, dávkování 75%

### VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1976/476
Tuk [g]:	31,3
z toho nasycené mastné kys. [g]:	3,4
Omega 3 [g]:	0,3
Uhlodany [g]:	45,4
z toho cukry [g]:	3,9
Vláknina[g]:	16,0
Bílkoviny[g]:	15,2
Sůl [g]:	1,98

### 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 Chia	15,0 kg
Žitná mouka 930	5,0 kg
ULDO Sauer tmavý	0,8 kg
ULDO Extrakt sladový tmavý	0,6 kg
Droždí	0,6 kg
Voda cca	13,0 l

Těsto	35,0 kg
-------	---------

### VÝROBA

Spirálová míchačka	4 min. pomalu 3 min. rychle
Teplota těsta:	28 – 30 °C
Doba odpočinku těsta:	25 - 30 min.
Navážka:	forma 660g
Doba kynutí kousků:	45 min na dílně
Doba pečení:	50 – 55 min
Teplota pece:	240°C 220°C

### ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Po odpočinku těsta rozvážit na kousky a uložit do forem. Po 2 min. pečení péct při otevřeném odtahu.