

## ULDO Bosman W/2

### SLOŽENÍ

Pšeničná mouka grahamová, žitné zrno, žitné plátky, lněná semena, sója, sůl, pšeničná mouka, pšeničný lepek, dýňová semena, regulátor kyselosti: kyselina citronová; sójová mouka, sladový ječmen, sušená syrovátka, emulgátory: lecithin z řepkového oleje, E472e; koriandr.

### DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu pečiva, dávkování 1: 1

### VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

|                                  | Směs     |
|----------------------------------|----------|
| Energetická hodnota [kJ/kcal]:   | 1455/347 |
| Tuk [g]:                         | 9,0      |
| z toho nasycené mastné kys. [g]: | 1,6      |
| Uhlovodany [g]:                  | 41,6     |
| z toho cukry [g]:                | 4,1      |
| Vláknina[g]:                     | 15,7     |
| Bílkoviny[g]:                    | 17,0     |
| Sůl [g]:                         | 5,05     |

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

### ZÁKLADNÍ RECEPTURA

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| ULDO Bosman        | 10,0 kg        |
| Pšeničná mouka 750 | 5,0 kg         |
| Žitná mouka 720    | 5,0 kg         |
| Droždí             | 0,6 kg         |
| Voda cca           | 14,0 l         |
| <b>Těsto</b>       | <b>34,6 kg</b> |

### VÝROBA

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| Doba mísení:          | 2 min. pomalu 6 min. rychle |
| Spirálová míchačka    |                             |
| Teplota těsta:        | 26 – 28 °C                  |
| Doba odpočinku těsta: | 20 min.                     |
| Navážka:              | 470 - 1000 g                |
| Doba kynutí:          | 35 – 40 min                 |
| Doba pečení:          | dle navážky                 |
| Teplota pece:         | 240°C 220°C                 |

### ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Péct v páře