

ULDO Chléb indický W/42

SLOŽENÍ

Lněná semínka (hnědá, zlatá), pšeničná mouka, proso, sezam * (černá, bílá), slunečnicová semínka, bramborové vločky, cukr, sůl, prášek z žitného kvasu, pšeničný lepek, ječmen slad, enzymy: xylanáza. * Země původu: Indie 3

DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu chleba, dávkování 50%

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1723/413
Tuk [g]:	20,0
z toho nasycené mastné kys. [g]:	2,7
Uhlovodany [g]:	35,0
z toho cukry [g]:	10,2
Vláknina[g]:	14,7
Bílkoviny[g]:	15,9
Sůl [g]:	4,9

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

ZÁKLADNÍ RECEPTURA

Žitná mouka 930	10,0 kg
ULDO Chléb indický	10,0 kg
Droždí	0,8 kg
ULDO Sauer světlý	0,25 kg
Voda cca	13,3 l
Těsto	34,35 kg

VÝROBA

Doba mísení:	12 min. pomalu
Spirálová míchačka	26 °C
Teplota těsta:	30 min.
Doba odpočinku těsta:	470 - 1000 g
Navážka:	40 min
Doba kynutí:	dle navážky
Doba pečení:	240°C 190°C
Teplota pece:	

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Obalte polotovary ve směsi černých a bílých sezamových semínek (1: 1)
Celou dobu pečeme v páře při zavřeném odtahu