

ULDO Chléb Balanza W/113

SLOŽENÍ

Pšeničná mouka, slunečnicová semena, pšeničný lepek, pšeničná zrna, pšeničná mouka grahamová, lněné semínko, žitné zrna, bílý sezam, žitné vločky, celozrnná žitná mouka, glukóza, sůl, ječmen, sójová mouka, bramborové vločky ; činidlo pro úpravu mouky: kyselina askorbová.

DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu chleba bohatého na kyselinu listovou, dávkování 100%

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

| | Směs |
|----------------------------------|----------|
| Energetická hodnota [kJ/kcal]: | 1597/382 |
| Tuk [g]: | 13,7 |
| z toho nasycené mastné kys. [g]: | 1,7 |
| Uhlovodany [g]: | 37,3 |
| z toho cukry [g]: | 7,7 |
| Vláknina[g]: | 16,0 |
| Bílkoviny[g]: | 19,3 |
| Sůl [g]: | 2,0 |
| Kyselina listová [µg]: | 346 |

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

ZÁKLADNÍ RECEPTURA

| | |
|-------------------|----------------|
| ULDO Balanza | 10,0 kg |
| Droždí | 0,15 – 0,30 kg |
| ULDO Sauer světlý | 0,2 kg |
| Voda cca | 7,0 l |
| Těsto | cca. 17,5 kg |

| | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Doba mísení: | 2 min. pomalu 10 - 15 min. rychle |
| Spirálová míchačka | |
| Teplota těsta: | 24 – 26 °C |
| Doba odpočinku těsta: | 15 - 20 min. |
| Doba kynutí kousků: | 25 – 30 min |
| Doba pečení: | dle návážky |
| Teplota pece: | 240°C 220°C |

VÝROBA

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

