

ULDO O! mega bulky W/106

SLOŽENÍ

Lněná semínka, sója, extrakt ječmenného sladu, cukr, pšeničný lepek, sladovnický slad, sůl, činidlo zabraňující spékání: uhličitan vápenatý; lněný extrakt (lněný extrakt, pšeničná mouka, antioxidant: rozmarýnový extrakt), emulgátory: E472e, lecitin z řepky; sušený pšeničný kvas, glukóza, žitná mouka, enzymy: hydroláza, xylanáza, amyláza; činidlo pro úpravu mouky: kyselina askorbová 3

DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu smíšeného pečiva, dávkování 25%

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1606/385
Tuk [g]:	16,6
z toho nasycené mastné kys. [g]:	2,1
Uhlododany [g]:	29,0
z toho cukry [g]:	23,2
Vláknina[g]:	16,6
Bílkoviny[g]:	21,5
Sůl [g]:	5,9

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

ZÁKLADNÍ RECEPTURA

Pšeničná mouka 530	8,8 kg
Žitná mouka 930	1,2 kg
ULDO O!Mega žemle	2,5 kg
Dýně	0,8 kg
Droždí	0,4 kg
Voda cca	6,0 l
Těsto	19,7 kg

VÝROBA

Doba mísení:	6 min. pomalu 7 min. rychle
Spirálová míchačka	
Teplota těsta:	26 °C
Doba odpočinku těsta:	10 min.
Navážka:	90 g
Doba kynutí:	30 – 35 min
Doba pečení:	17 min
Teplota pece:	230°C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Bulky obalte například v bílém máku.
 Pečeme s velkým množstvím páry.