RECEPT

ULDO Kornelius W/17

SLOŽENÍ

Lněné semínko, grahamová pšeničná mouka, pšeničná zrna, sůl, pšeničná mouka, slunečnicová semena, pšeničný lepek, ječmenný slad, regulátor kyselosti: kyselina citronová; emulgátory: lecithin z řepkového oleje, E 472e; kmín, koriandr, činidlo pro úpravu mouky: kyselina askorbová; enzymy: amyláza, xylanáza

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1676/401
Tuk [g]:	19,5
z toho nasycené mastné kys. [g]:	2,0
Uhlovodany [g]:	35,9
z toho cukry [g]:	3,0
Vláknina[g]:	5,9
Bílkoviny[g]:	17,5
Sůl [g]:	10,8

DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu smíšeného pečiva, dávkování 25%.

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

Pšeničná mouka 750	7,5 kg
Žitná mouka 720	2,5 kg
ULDO Kornelius	2,5 kg
Droždí	0,4 kg
Voda cca	6,8 l
Těsto	19,7 kg

VÝROBA

Doba mísení:	Spirálová míchačka 2 minuty pomalu, 6 minut rychle
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Doba odpočinku těsta:	10 - 15 minut
Navážka:	470 – 1000 g
Doba kynutí:	35 – 40 minut
Doba pečení:	dle navážky
Teplota pece:	230°C 220°C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Směs namočte po dobu 1 hodiny. Chléb může být vyroben v ošatkách nebo ve formách. Je možné jej obalit vločkami nebo zrny. Pečeme s velkým množstvím páry. Posledních 5 minut pečte s uzavřeným odtahem.

Distributor: HFT s.r.o., Rolnická 604/19, 460 01 Liberec, e-mail: info@propekarstvi.cz, telefon: +420 777 216 239