

## ULDO Chléb Macieja W/178

### SLOŽENÍ

Pšeničná mouka, žitná mouka, sůl, zahušťovadlo:  
guarová guma; cukr, žitný slad.

### VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

|                                  | Směs     |
|----------------------------------|----------|
| Energetická hodnota [kJ/kcal]:   | 1161/277 |
| Tuk [g]:                         | 1,1      |
| z toho nasycené mastné kys. [g]: | 0,3      |
| Uhlovodany [g]:                  | 42,5     |
| z toho cukry [g]:                | 8,8      |
| Vláknina[g]:                     | 29,5     |
| Bílkoviny[g]:                    | 9,5      |
| Sůl [g]:                         | 8,2      |

### DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu pečiva, dávkování 40%

### 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

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Žitná mouka 930      | 6,0 kg          |
| Pšeničná mouka 1050  | 4,0 kg          |
| ULDO Chléb Macieja   | 4,0 kg          |
| Slunečnicová semínka | 2,7 kg          |
| Lněná semínka        | 1,4 kg          |
| Droždí               | 0,55 kg         |
| ULDO Sauer světlý    | 0,5 kg          |
| Voda cca             | 15,0 l          |
| <b>Těsto</b>         | <b>34,15 kg</b> |

### VÝROBA

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| Doba mísení:          | 8 min. pomalu    2 min. rychle |
| Spirálová míchačka    |                                |
| Teplota těsta:        | 30 °C                          |
| Doba odpočinku těsta: | 15 min.                        |
| Navážka:              | 470 - 1000 g                   |
| Doba kynutí:          | 45 min                         |
| Doba pečení:          | dle navážky                    |

### ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Po 15 minutách odpočinku promíchejte těsto po dobu jedné minuty při vysoké rychlosti. Po 1 minutě pečení otevřete odtah. Zapářit 2 x