

ULDO Žitné pečivo se zeleninou bagetky W/269

SLOŽENÍ

Žitná mouka (44%), pšeničný lepek, sušená zelenina (20,6%) [mrkev, řepa, paprika, pažitka, cibule restovaná (cibule, palmový olej ztužený, pšeničná mouka, sůl), česnek], sůl, sušený žitný kvas, enzymy: xylanáza, amyláza, lipáza; přípravek pro úpravu mouky: kyselina askorbová.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1426/338
Tuk [g]:	3,2
z toho nasycené mastné kys. [g]:	0,8
z toho transmastné kyseliny [g]	<0,1
Uhlovodany [g]:	42,1
z toho cukry [g]:	8,7
Vláknina[g]:	10,5
Bílkoviny[g]:	29,9
Sůl [g]:	4,2

DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu pečiva, dávkování: 50%.

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 720	10,0 kg
ULDO Žitné pečivo se zeleninou	10,0 kg
Droždí	0,8 kg
ULDO Sauer světlý	0,5 kg
Voda cca	14,0 l
Těsto	35,3 kg

VÝROBA

Doba mísení:	spirálová míchačka 3 minuty pomalu, 8 minut rychle
Teplota těsta:	28 °C
Doba odpočinku těsta:	15 minut
Navážka:	280 g
Doba kynutí kousků:	45 – 60 minut
Doba pečení:	23 - 25 minut
Teplota pece:	220 °C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Poslední 2 až 3 minuty péct při otevřeném odtahu vzduchu.