

ULDO Žitné pečivo se zeleninou chléb W/269

SLOŽENÍ

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

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	0,6 kg
ULDO Sauer světlý	0,5 kg
Voda cca	14,0 l

Těsto	35,1 kg
-------	---------

VÝROBA

Doba mísení:	spirálová míchačka 3 minuty pomalu, 8 minut rychle
Teplota těsta:	26 - 27 °C
Doba odpočinku těsta:	20 minut
Navážka:	600 g
Doba kynutí kousků:	45 – 60 minut
Doba pečení:	45 minut
Teplota pece:	240 200°C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Po 15 minutách zavřít odtah vzduchu.