

ULDO Cibulka s pažitkou chléb W/273

SLOŽENÍ

Pšeničná mouka, sušená zelenina [cibule (13%), pažitka (4%)], sůl, pšeničný lepek, slad (pšeničný, ječmenný), pšeničný kvas sušený, cukr, přípravek pro úpravu mouky: kyselina askorbová; enzymy: amyláza, xylanáza.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1329/314
Tuk [g]:	1,4
z toho nasycené mastné kys. [g]:	0,2
z toho transmastné kyseliny [g]	<0,1
Uhlovodany [g]:	57,8
z toho cukry [g]:	8,9
Vláknina[g]:	7,1
Bílkoviny[g]:	14,0
Sůl [g]:	5,6

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

Pšeničná mouka	8,0 kg
Žitná mouka 720	2,0 kg
ULDO cibulka s pažitkou	5,0 kg
Droždí	0,5 kg
Olej	0,3 kg
ULDO Sauer světlý	0,15 kg
Voda cca	8,25 l

Těsto	24,2 kg
-------	---------

VÝROBA

Doba mísení:	spirálová míchačka 3 minuty pomalu, 6 minut rychle
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Doba odpočinku těsta:	15 minut
Navážka:	500 g
Doba kynutí kousků:	45 – 50 minut
Doba pečení:	40 minut
Teplota pece:	240°C 210 °C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Poslední 3 minuty péct s uzavřeným přívodem vzduchu.