

ULDO Kornmix W/32

SLOŽENÍ

Pšeničná mouka grahamová, lněná semena, slunečnicová semena, sója, sůl, pšeničný lepek, ječmen slad, emulgátor: E472e; kmín, koriandr, činidlo pro úpravu mouky: kyselina askorbová; enzymy: amyláza, xylanáza 3

DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu granulovaného chleba, dávkování 50%

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1708/412
Tuk [g]:	24,6
z toho nasycené mastné kys. [g]:	3,2
Uhlododany [g]:	15,0
z toho cukry [g]:	4,0
Vláknina[g]:	20,7
Bílkoviny[g]:	22,2
Sůl [g]:	7,3

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, soja
Produkt může obsahovat sezam, mléko, vejce a jejich deriváty / bez GMO

ZÁKLADNÍ RECEPTURA

Pšeničná mouka 1050	7,5 kg
Žitná mouka 930	2,5 kg
ULDO Kornmix	5,0 kg
Droždí	0,4 kg
Voda cca	9,0 l

Těsto	24,4 kg
-------	---------

VÝROBA

Doba mísení:	2 min. pomalu 6 min. rychle
Spirálová míchačka	
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Doba odpočinku těsta:	20 min.
Navážka:	470 – 1000 g
Doba kynutí:	40 – 45 min
Doba pečení:	dle navážky
Teplota pece:	240°C 220°C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Tvarujte bochníky tak, že je obalíte nebo posypete obilnými vločkami se slunečnicí.
Péct v páře a posledních pět minut při otevřeném odtahu.