

## ULDO Chléb bez pšenice W/145

### SLOŽENÍ

Výrobky vznikající při mletí rýže (mouka, otruby); kukuřičný škrob, tapiokový, brambor; kukuřičná mouka, cukr, prášek z žitného kvasu, sušené odstředěné mléko, zahušťovací látky: E466, E415; sůl.

### DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu chleba, dávkování 100%

### VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1424/338
Tuk [g]:	3,5
z toho nasycené mastné kys. [g]:	0,8
Uhlovodany [g]:	64,3
z toho cukry [g]:	6,1
Vláknina[g]:	12,0
Bílkoviny[g]:	6,2
Sůl [g]:	2,68

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

### ZÁKLADNÍ RECEPTURA

ULDO Chléb bez pšenice	10,0 kg
Olej	1,0 kg
Droždí	0,3 kg
Voda cca	9,4 – 9,6 l
<b>Těsto</b>	<b>20,7 - 20,9 kg</b>

### VÝROBA

Doba mísení:	2 min. pomalu	5 min. rychle
Spirálová míchačka		
Teplota těsta:	35 °C	
Navážka:	500g	
Doba kynutí	30 – 40 min	
Doba pečení:	50 min	
Teplota pece:	220°C	200°C

### ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Můžete přidat sójové boby, slunečnicová semena, lněné semeno ve výši 5% ve vztahu ke směsi