



ŽITNÝ CELOZRNNÝ KVAS BIO

Kvas

Stabilizovaný kvas pro výrobu žitno-pšeničného a pšenično-žitného chleba a pečiva v BIO kvalitě.

Přednosti:

- Obsahuje 60 % celozrnné žitné mouky v BIO kvalitě, která má vyšší obsah vlákniny než běžné mouky.
- Výroba kvasu je vedena tradiční pomalou fermentací.
- Dlouhé trvanlivosti kvasu (6 měsíců) je dosaženo přirozenou cestou bez konzervantů.
- Snadná, operativní a flexibilní výroba kvasového pečiva v BIO kvalitě v kteroukoliv dobu.
- Kvas dodává hotovému výrobku bohatou chuť, aroma a prodlouží dobu čerstvosti.
- Kvas přirozeně zabraňuje plesnivění a nitkovitosti pečiva.
- Kvas přispívá k snadnější stravitelnosti pečiva.
- Kvasové pečivo odpovídá současným požadavkům zákazníků na zdravou stravu.

Dávkování:

5-20 % na hmotnost mouky

Složení:

celozrnná žitná mouka BIO (60 %, tj. 89 % z mlýnských výrobků); voda; žitná mouka BIO; startovací kultura kvasinek a bakterií.

Doporučená receptura BIO CHLÉB S CELOZRNNÝM ŽITNÝM KVASEM 650 G

Suroviny	Množství v kg
Pšeničná mouka T 1000 BIO	50 kg
Žitná mouka T 930 BIO	37 kg
Žitný celozrnný kvas BIO	19 kg
Pekařské droždí čerstvé Vivo	2,70 kg
Sůl jemná	2,00 kg
Formstabil 1,2% BIO	1,20 kg
Kmín celý BIO	0,50 kg
Voda	70 kg
Celkem	182,40 kg

Výroba

Mísení	3 + 5 min
Teplota těsta	28-30 °C
Zrání	15-20 min
Dělení	650 g
Tvarování	ruční nebo strojové
Kynutí	50-60 min / 35 °C / 70 %
Pečení	Zapékáme při 240-260 °C se zapálením a po 2 min odtáhneme. Pečeme 40-45 min s dopekem při 190-210 °C dle druhu pece.

Balení	kbelík 7,5 kg
Skladovací podmínky	Skladujte v uzavřeném obalu při teplotě 2-8 °C. Po otevření spotřebujte do 14 dnů.
Doba trvanlivosti	9 měsíců od data výroby v originálně uzavřeném obalu při dodržení skladovacích podmínek.