



LIVENDO®
magic of nature*



ŽITNÝ CELOZRNNÝ STABILNÍ KVAS V220 S

Stabilní kvas

Hotový stabilní kvas k přímému použití pro výrobu žitno-pšeničného a pšenično-žitného chleba a pečiva.

Výhody:

- hotový kvas k přímému použití s přidavkem soli
- vyrobeno přirozeným fermentačním procesem
- jednoduché dávkování díky tekuté konzistenci
- dodává chlebu typickou kvasovou chuť a aroma
- přirozená ochrana před plesnivěním a nitkovitostí
- prodloužená trvanlivost a čerstvost hotových výrobků

Dávkování:

5-25 % na hmotnost mouky

Složení:

voda; žitná mouka celozrnná (38 %, tj. 83 % z mlýnských výrobků);
žitná mouka; jedlá sůl s jódem; startovací kultura kvasinek a bakterií.

Balení:

12 kg (plastový kbelík s víkem)

Skladovací podmínky:

v originálně uzavřeném obalu
při teplotě 2-8 °C

Doba trvanlivosti:

6 měsíců v originálním balení



PŠENIČNO-ŽITNÝ CHLÉB (800 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka chlebová T 1000	55 kg
Žitná mouka T 930	35 kg
ŽITNÝ CELOZRNNÝ STABILNÍ KVAS V220 S	22 kg
Droždí pekařské	2,7 kg
Sůl	1 kg
NATURSOFT	1 kg
Kmín	0,5 kg
Voda	64 kg
Celkem	181,2 kg

Výroba

Mísení	4+6 min
Teplota těsta	27-29 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	940 g
Tvar	chléb
Kynutí	45-50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	45-50 min / 250-190°C



Lesaffre Česko, a. s.
Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika
tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky.cz@lesaffre.com

www.lesaffre.cz