



LIVENDO®
magic of nature*



HORIATIKO

Tekutý zakyselující přípravek

Pšeničný preferment pro výrobu chleba a pečiva balkánského typu.

Výhody:

- velmi snadné a variabilní dávkování
- příjemná kyselost a chuť výrobku typická po použitých surovinách
- dobrá zpracovatelnost a vláčnost hotových výrobků
- mírně nažloutlo-zlatavé zbarvení výrobků díky použité kurkumě

Dávkování:

5-10 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná mouka; voda; startovací kultura kvasinek a bakterií;
kvasný ocet; kurkuma.

Balení:

12 kg (HD-PE kanystr)

Skladovací podmínky:

v originálně uzavřeném obalu
při teplotě 2-8 °C

Doba trvanlivosti:

4 měsíce v originálním balení



CIABATTA HELLAS (90 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
HORIATIKO	10 kg
Sůl	1,8 kg
Droždí pekařské	1,3 kg
NATURSOFT	1 kg
Pšeničný lepek	1 kg
Olivový olej	3 kg
Voda	70 kg
Celkem	188,1 kg

Výroba

Mísení	10+3 min
Teplota těsta	20-24 °C
Zrání	1 h / 4 °C + 1,5 h / 25 °C
Navážka	100 g
Tvar	ciabatta
Kynutí	20 min / 32 °C / 75 %
Pečení	15-18 min / 250°C

Výživové údaje (průměrné hodnoty na 100 g
výrobku vyrobeného dle uvedené receptury):

energetická hodnota	992 kJ/ 234 kcal
tuky	2,9 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,4 g
sacharidy	43,0 g
z toho cukry	1,3 g
vláknina	2,2 g
bílkoviny	8,1 g
sůl	1,1 g



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