

Antik

Mix

Pekařská směs

Směs pro výrobu celozrnného či vícezrnného chleba z prastarých cereálií.

Výhody:

- ✓ obsahuje dieteticky ceněné mouky z prapůvodních odrůd obilovin (divokého žita, pšenice jednozrnky a dvouzrnky)
- ✓ jednoduchá a velmi rychlá příprava těsta i na linkách
- ✓ složení chleba splňuje požadavky moderní doby (např. velmi vysoký obsah vlákniny)
- ✓ příjemná a velmi vyvážená chuť výrobku díky použitému ječnému sladu, kandovanému a karamelizovanému cukru

Dávkování:

20-25 % směsi na hmotnost mouky

Složení:

celozrnné mouky z historických obilovin (divoké žito, pšenice jednozrnka a dvouzrnka) - 40 %; pšeničný lepek; bobtnavá celozrnná ovesná mouka; zahušťovadlo: E412; ovesná mouka; sušený ječný sladový výtažek; špaldová (pšenice) mouka; hnědý kandovaný cukr; výtažek z ječmene; emulgátor: lecitin (E 322 - řepkový); dextróza (kukuřičná, pšeničná); řepkový olej; karamelizovaný cukr; maltodextrin (kukuřičný, pšeničný).

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

Teplota do 25 °C a relativní vlhkost vzduchu do 70 %

Doba trvanlivosti:

9 měsíců v originálním balení



Chléb Antik (500 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	50 kg
Žitná mouka celozrnná jemná T1700	10 kg
ANTIK MIX	50 kg
Droždí pekařské	2 kg
Sůl	2 kg
Voda	80 kg
Celkem	194 kg

Výroba

Mísení	3+8 min
Teplota těsta	27-28 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	580 g
Tvar	chléb
Kynutí	50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	50-60 min / 240-180 °C

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

energetická hodnota	1528 kJ / 363 kcal
tuky	5,6 g
z toho nasycené mastné kyseliny	1,1 g
sacharidy	48,0 g
z toho cukry	9,6 g
vláknina	13,0 g
bílkoviny	23,0 g
sůl	0,12 g