

Baltik

Mix

Pekařská směs

Směs pro výrobu speciálních sladko-kyselých sladových chlebů pobaltského typu.

Výhody:

- ✓ jednoduchá a spolehlivá výroba zaručující vynikající kvalitu výrobků
- ✓ nezvyklá, příjemně nasládlá chuť chleba
- ✓ významné obohacení tuzemského sortimentu

Dávkování:

5 % směsi na hmotnost mouky (vč. mouky v kvasu)

Složení:

barvivo: E 150c; **ječná** sladová mouka; **žitná** mouka celozrnná; enzymy.

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

energetická hodnota	1090 kJ / 260 kcal
tuky	1,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,3 g
sacharidy	78,0 g
z toho cukry	20,0 g
vláknina	6,5 g
bílkoviny	6,3 g
sůl	0,07 g

Balení:

15 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



Chléb Baltik (500 g)

Suroviny		Množství
Zápára	Pšeničná mouka T 530	35 kg
	BALTIK MIX	5 kg
	Voda horká 85 °C	60 kg
	Žitná mouka T 930	23 kg
	Pšeničná mouka T 1000	30 kg
	ŽITNÝ CELOZRNNÝ KVAS	18 kg
	Slunečnicová semena	25 kg
	Droždí pekařské	3 kg
	Sůl	2 kg
	KONTISTABIL B	1 kg
Voda		10 kg
Celkem		212 kg
Výroba		
Promícháme žitnou mouku se směsí BALTIK MIX a poté rychle vmísíme horkou vodu (85 °C).		
Zápára	Mísení	rychle 3-5 min
	Teplota závárky	60-65 °C (nutné dodržet)
Hmotu necháme zchladnout na teplotu cca 30 °C. Proces zchlazení lze urychlit, ale doba zrání zápary by neměla klesnout pod 3 hodiny.		
Mísení		2+7 min
Teplota těsta		max. 31 °C
Zrání		30 min
Navážka		580 g
Tvar		formový chléb
Kynutí		60 min / 35 °C / 75 %
Pečení		60-65 min / 240-200 °C