

Bavorská Směs

Pekařská směs

Široce použitelná světlá cereální směs pro výrobu různých druhů rustikálního chleba a pečiva.

Výhody:

- ✓ jednoduchá příprava těsta bez použití zápary
- ✓ snadná zpracovatelnost těsta
- ✓ vyvážená chuť po použitých surovinách
- ✓ velký objem hotových výrobků

Dávkování:

30 % směsi : 70 % mouky (vč. mouky v kvasu)

Složení:

lněná semínka; **pšeničná** mouka grahamová; **ovesné** vločky; **ječný** slad; slunečnicová semena; **pšeničný lepek**; **sezamová** semínka; sůl; **sójová** mouka odtučněná; **sójová** drť; **pšeničné** vločky; koření; regulátor kyselosti: kyselina citronová; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová.

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

6 měsíců v originálním balení



Bavorský chléb (500 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 1000	50 kg
Žitná mouka T 930	12 kg
BAVORSKÁ SMĚS	30 kg
ŽITNÝ CELOZRNÝ KVAS	12 kg
Droždí pekařské	2,8 kg
Voda	62 kg
Celkem	168,8 kg

Výroba

Mísení	3+6 min
Teplota těsta	26-29 °C
Zrání	15-20 min
Navážka	570 g
Tvar	chléb
Kynutí	50-60 min / 35 °C / 75 %
Pečení	cca 45 min / 240-200 °C

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

energetická hodnota	1660 kJ / 397 kcal
tuky	17,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	2,3 g
sacharidy	32,0 g
z toho cukry	2,4 g
vláknina	12,0 g
bílkoviny	23,0 g
sůl	6,5 g