

Mléčná proteinová směs

Sypká směs

Směs pro výrobu světlého proteinového chleba a pečiva.

Pro chléb připravený podle doporučené receptury je možné použít následující nutriční tvrzení:

- ✓ S vysokým obsahem bílkovin
- ✓ Zdroj vlákniny

Výhody:

- ✓ Směs je zdrojem kvalitního a komplexního proteinu
- ✓ Prodloužená čerstvost upečených výrobků
- ✓ Snadná a rychlá příprava
- ✓ Víceúčelová směs vhodná např. i pro výrobu sladkého pečiva

Dávkování:

50 % směsi na 50 % mouky

Složení:

Pšeničná mouka; sušené **mléko** odtučněné (19%); **pšeničný lepek**; **pšeničný kvas**; **sójový izolát**; **syrovátkový** proteinový koncentrát 80%; rozpustná kukuřičná vláknina; **pšeničná** vláknina; sušená **syrovátka**; psyllium slupky; deaktivované droždí sušené; enzymy; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová (E300).

Balení:

25 kg (papírový pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

12 měsíců od data výroby



Mléčný toust se zlatým lnem (470g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	5 kg
Mléčná proteinová směs	5 kg
Zlatý len	1 kg
Droždí	0,3 kg
Sůl jemná	0,19 kg
Margarín	0,8 kg
Voda	6 kg
Celkem	18,29 kg

Výroba

Mísení	3+7 min
Teplota těsta	25 °C
Zrání	15 min
Navážka	560 g
Tvar	Formový chléb
Kynutí	55 min / 35 °C / 75 %
Pečení	35 min / 230-200 °C