



LIVENDO®
magic of nature™



ŽITNO-BRAMBOROVÝ PREFERMENT

Preferment

Fermentovaný výrobek s obsahem žitné a bramborové mouky a startovací kultury stabilizovaný solí pro výrobu žitno-pšeničného a pšenično-žitného chleba a pečiva s nadstandardní vláčností.

Výhody:

- hotový preferment k přímému použití
- vyrobený přirozeným fermentačním procesem
- jednoduchá manipulace
- bez přidaných látek
- kombinace prokvašené žitné a bramborové mouky dodává pečivu nadstandardní vláčnost a prodlouženou trvanlivost
- příjemné spojení kyselé a nasládlé chuti v hotových výrobcích
- vhodný pro řemeslnou i průmyslovou výrobu

Dávkování:

5-20 % na hmotnost mouky

Složení:

voda; bramborová mouka; žitná celozrnná mouka; žitná mouka; jedlá sůl s jódem; startovací kultura kvasinek a bakterií.

Balení:

10 kg (plastový kbelík s víkem)

Skladovací podmínky:

v originálně uzavřeném obalu
při teplotě 2-8 °C

Doba trvanlivosti:

6 měsíců v originálním balení



PŠENIČNO-ŽITNÝ CHLÉB (700 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka chlebová T 1000	60 kg
Žitná mouka T 930	30 kg
ŽITNO-BRAMBOROVÝ PREFERMENT	15 kg
Droždí pekařské	3 kg
Sůl	1,25 kg
NATURSOFT	1 kg
Kmín	0,4 kg
Voda	65 kg
Celkem	175,65 kg

Výroba

Mísení	4+5 min
Teplota těsta	28 °C
Zrání	15 min
Navážka	820 g
Tvar	chléb (ošatka)
Kynutí	55 min / 35 °C / 75 %
Pečení	30-40 min / 240-210°C

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

energetická hodnota	950 kJ/ 224 kcal
tuky	1,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	44,0 g
z toho cukry	1,2 g
vláknina	4,8 g
bílkoviny	7,6 g
sůl	1,3 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